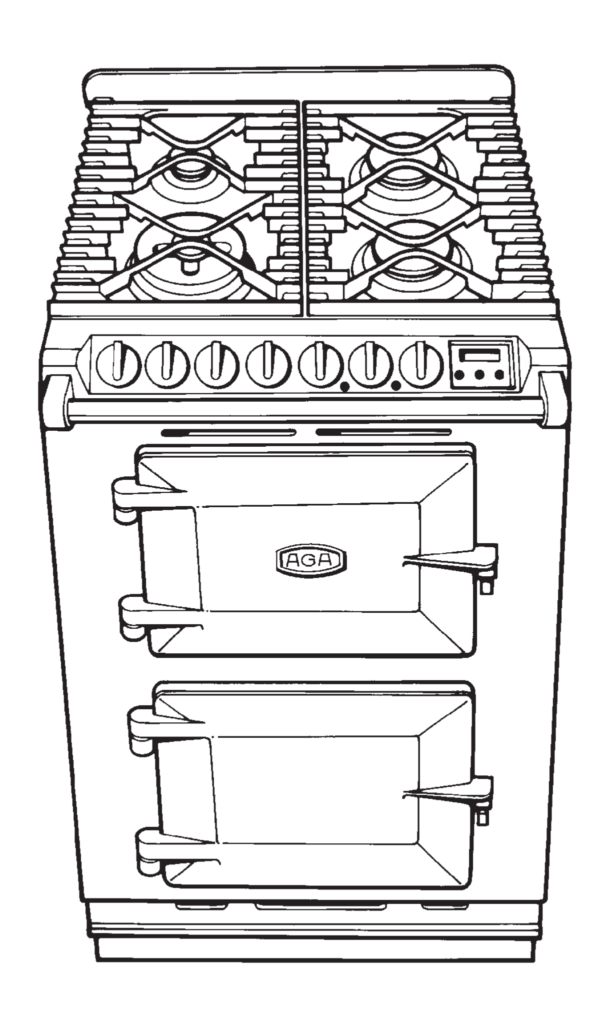


AGA – SERIE CUATRO-DOS (GAS NATURAL Y GLP) MANUAL DEL PROPIETARIO



DESN 513534

Incluye Instrucciones de Mantenimiento, de Instalación y Uso y Guía de Cocción

RECUERDE, cuando sustituya una pieza de esta cocina, utilice solamente repuestos que esté seguro de que son conformes a las especificaciones de seguridad y rendimiento que nosotros exigimos. No use piezas reacondicionadas o imitaciones que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR ESTA COCINA.



11/10 EINS 513789

ÍNDICE

INSTALACIÓN

RECUERDE, cuando sustituya una pieza de esta cocina, utilice solamente repuestos que esté seguro que son conformes a las especificaciones de seguridad y rendimiento que nosotros exigimos. No use piezas reacondicionadas o imitaciones que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: ESTA COCINA DEBERÁ SER INSTALADA DE CONFORMIDAD CON LOS REGLAMENTOS EN VIGOR Y ÚNICAMENTE SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO QUE ESTÉ BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O DE UTILIZAR ESTA COCINA.

ANTES DE LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE LA DISTRIBUCIÓN EN EL LOCAL (NATURALEZA DEL GAS Y PRESIÓN DEL MISMO) Y EL AJUSTE DE LA COCINA SEAN COMPATIBLES.

LAS CONDICIONES DEL AJUSTE CORRESPONDIENTES A ESTA COCINA SON LAS QUE SE INDICAN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS QUE SE ENCUENTRA COLOCADA EN LA RANURA DE VENTILACIÓN CENTRAL JUNTO A LA BASE DE LA PLACA FRONTAL.

Esta cocina no va conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Deberá ser instalada y conectada de conformidad con el reglamento de instalación vigente. Deberá prestarse una particular atención a las exigencias relevantes por lo que respecta a la ventilación (B. S. 5440 Parte 2). Deberá estar también de conformidad con cualesquiera requerimientos relevantes de la Región del Gas y de los Organismos Locales.

En su propio interés y en el de la seguridad en el cumplimiento de la legislación, todos los aparatos a gas deberán ser instalados por una persona competente. La falta de cumplimiento en la instalación correcta de los aparatos podría dar lugar a una acción judicial.

Una vez finalizada, pruebe la instalación del gas para asegurarse de que no pierde gas.

ADVERTENCIA: ESTA COCINA DEBE SER PUESTA A TIERRA.

La cocina está diseñada para la tensión indicada en la placa de características.

El fabricante entrega la cocina "Quatro Dos" totalmente montada y probada. La placa de hornillos, las puertas, la protección contra salpicaduras, los soportes para cacerolas y el pasamanos se montan durante la instalación.

DATOS TÉCNICOS

PLACA DE HORNILLOS

GAS NATURAL G20 - (CATEGORÍA DEL APARATO I_{2H})

	DELANTERA IZQUIERDA WOK	DELANTERA DERECHA	TRASERA DERECHA	TRASERA IZQUIERDA
TIPO DE QUEMADOR	ULTRA-RÁPIDO	RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI- RÁPIDO
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	4,5 kW	3,0 kW	3,0 kW	1,75 kW
CALIBRADO DEL INYECTOR				
INTERIOR	0,66	116	116	097
EXTERIOR	1,00	-	-	-

POSICIÓN DEL PUNTO DE PRESIÓN: LADO TRASERO IZQUIERDO, INYECTOR DE 1,75 Kw

REGLAJE DE LA PRESIÓN: 20 mbar GAS NATURAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR: CHISPA DE ALTA TENSIÓN

GAS G30/G31 - (CATEGORÍA DEL APARATO I_{3+})

	DELANTERA IZQUIERDA WOK	DELANTERA DERECHA	TRASERA DERECHA	TRASERA IZQUIERDA
TIPO DE QUEMADOR	ULTRA-RÁPIDO	RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI- RÁPIDO
ENTRADA MÁXIMA DE CALOR	4,0 kW (287 g/h)	3,0 kW (215 g/h)	3,0 kW (215 g/h)	1,75 kW (125 g/h)
CALIBRADO DEL INYECTOR				
INTERIOR	0.46	85	85	65
EXTERIOR	0.66	-	-	-

POSICIÓN DEL PUNTO DE PRESIÓN: LADO TRASERO IZQUIERDO, INYECTOR DE 1,75 kW

REGLAJE DE LA PRESIÓN: PROPANE (G31) - 37 mbar BUTANE (G30) - 28 mbar

ENCENDIDO DEL QUEMADOR: CHISPA DE ALTA TENSIÓN

GRATINADOR Y HORNOS ELÉCTRICOS
HORNO SUPERIOR - POTENCIA NOMINAL DE 2,2 kW
ELEMENTO DEL GRATINADOR - POTENCIA NOMINAL DE 2,25 kW
HORNO INFERIOR (ASISTIDO POR VENTILADOR) – 2,0 kW
POTENCIA TOTAL: - 4,2 kW

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V 30A.

Éste es un aparato de clase 1, tipo X.

La placa de características está situada en una placa extraíble en la parte baja delantera de la cocina (véase Fig.10, página 21).

PESO DE LA COCINA: 140 KG

UBICACIÓN Y DIMENSIONES DE LA COCINA

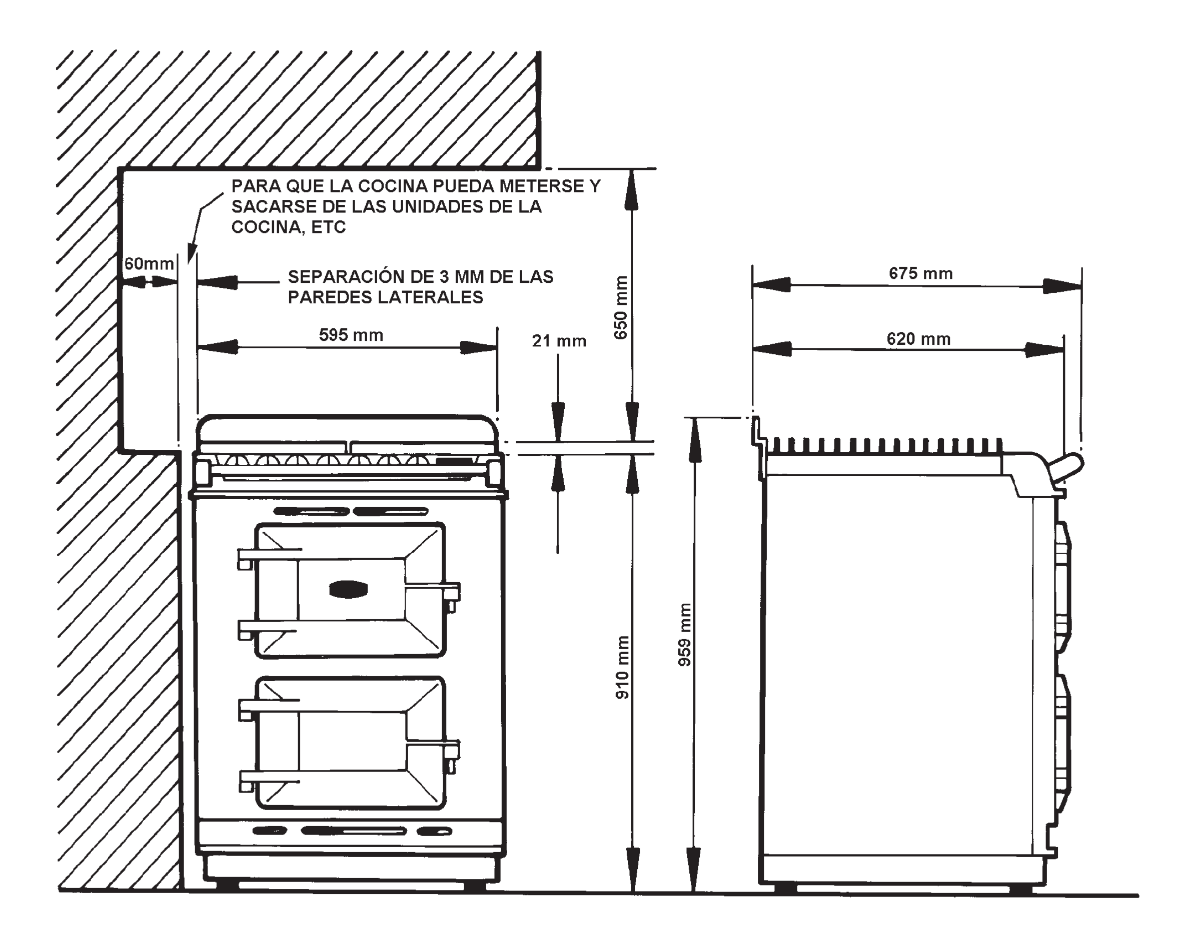
La pared lateral, por encima de la encimera, debe estar a una distancia horizontal superior a 60 mm de la cocina.

Debe quedar un espacio libre mínimo de 1000mm por la parte delantera de la cocina para poder realizar las tareas de mantenimiento.

Las superficies sobre la parte superior de la cocina no deben estar más próximas que 650 mm.

La cocina debe apoyarse sobre un suelo firme y horizontal. Recomendamos eliminar cualquier material blando, tal como linóleo.

No deben obstruirse las ranuras de ventilación en la parte trasera de la placa superior.



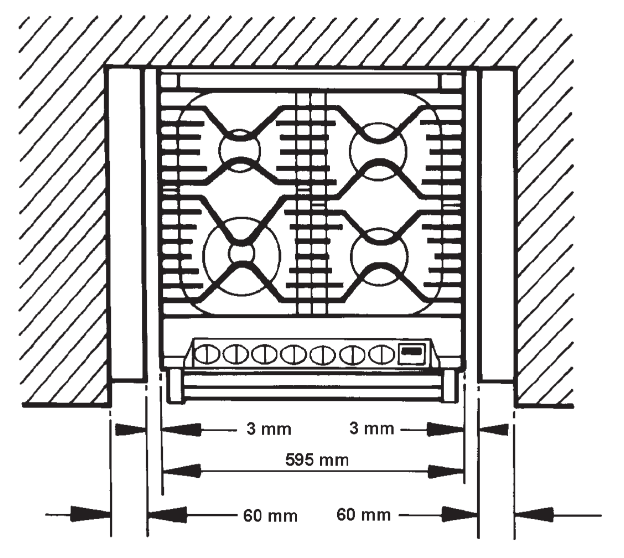


Fig. 1

DESN 513844

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA SE ENCUENTRA EN LA PARTE SUPERIOR DERECHA DE LA COCINA, DETRÁS DEL PANEL LATERAL. DURANTE LA INSTALACIÓN, RETIRE EL PANEL LATERAL DE LA DERECHA PARA CONECTAR LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

Quite los 6 tornillos que aseguran el panel lateral para poder acceder al terminal de la red. Consulte la Fig. 3 para ver la ubicación de la tapa.

Recuerde que debe guiar el cable eléctrico de la red a través del ojal que hay en el lado trasero derecho de la cocina, cerca de la parte superior, antes de conectarlo a la toma de alimentación de la red.

CONSULTE EN LA FIG.2 para la conexión de los cables a la cocina.

Recuerde que se necesita una longitud extra de cable en el interior de la cocina para un eventual servicio al generador de chispas.

Recuerde que se necesita una longitud extra de cable para la retirada de la cocina.

CONEXIÓN MONOFÁSICA - La cocina requiere una fuente de alimentación de 30 amperios que incluya un aislador bipolar, con una separación mínima de 3 mm entre los contactos, y debe quedar conectada a la red de suministro eléctrico con un cable de 6 mm^2 como mínimo para cumplir así con los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.

EL AISLADOR **NO** DEBE QUEDAR SITUADO JUSTO ENCIMA DE LA COCINA, SINO QUE DEBE COLOCARSE EN UN LUGAR QUE QUEDE A MENOS DE 2 METROS DE LA COCINA.

Vuelva a colocar el panel lateral de la derecha una vez establecida la conexión eléctrica y vuelva a poner los tornillos de fijación.

NOTA : Asegúrese de que el panel aislante que cubre el terminal de la red quede colocado en el lugar correcto entre el panel lateral y el terminal de la red.

CONEXIÓN MONOFÁSICA – Un cable de 6 mm^2 como mínimo y que cumpla los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.

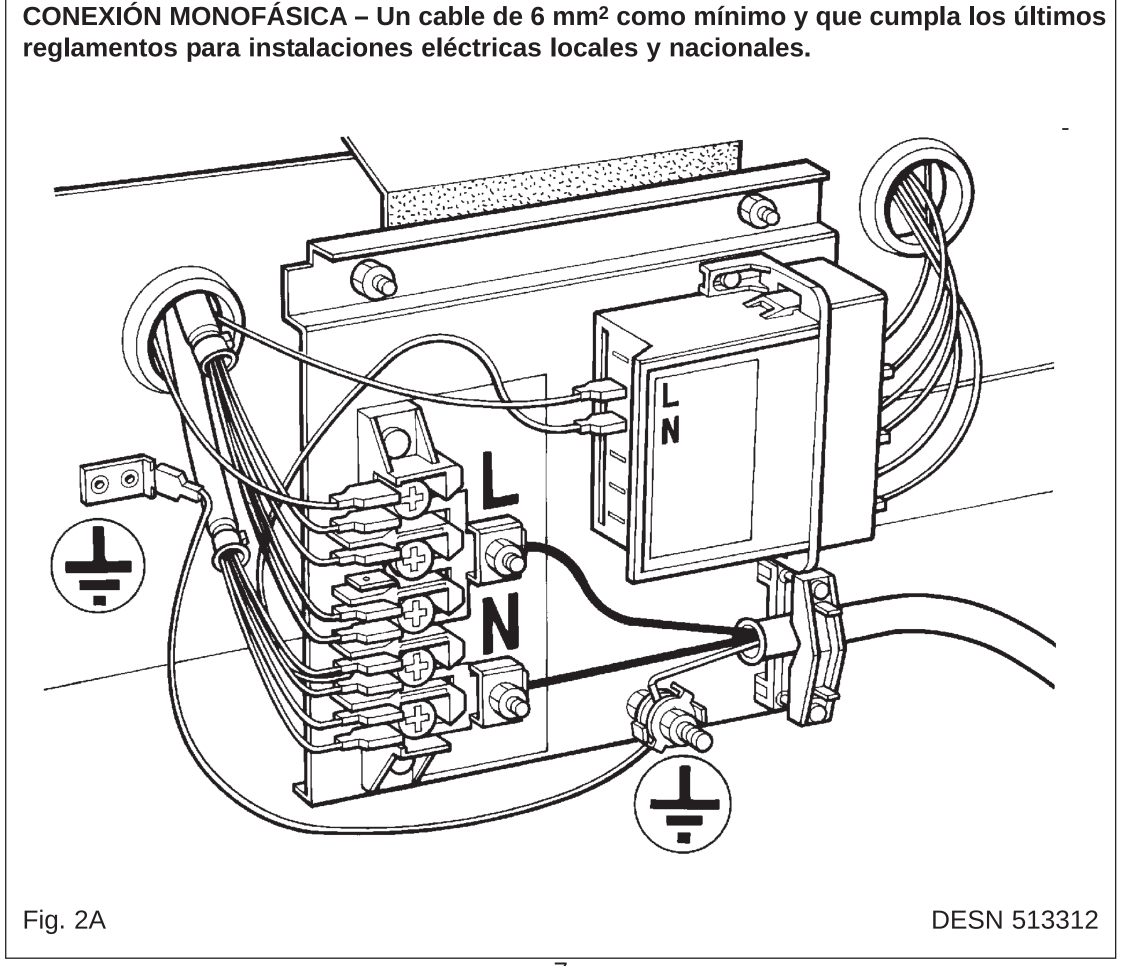


Fig. 2A

DESN 513312

CONEXIÓN TRIFÁSICA - Un cable de 2,5 mm² como mínimo y que cumpla con los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.

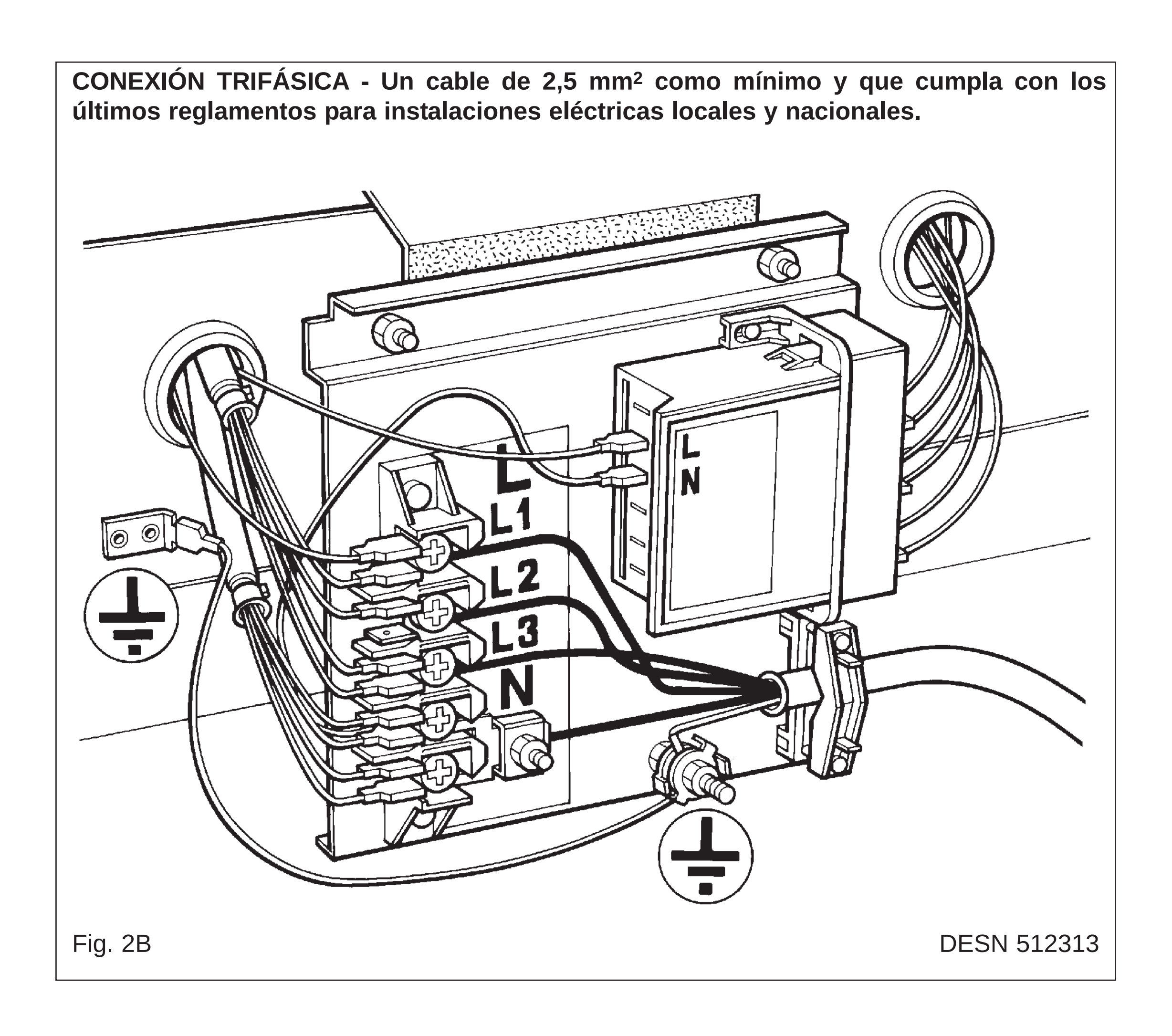


Fig. 2B DESN 512313

CONEXIÓN AL GAS

Para facilitar el servicio y para dar movilidad a la cocina, debe montarse un tubo flexible homologado de 1,2 metros. La tubería de alimentación no debe ser inferior a R 1/2 (1/2 » BSP). La conexión se hace a la entrada con rosca hembra R 1/2 (1/2 » BSP) en el bloque de entrada, situado debajo del nivel de la placa de hornillos en el lado trasero derecho de la cocina.

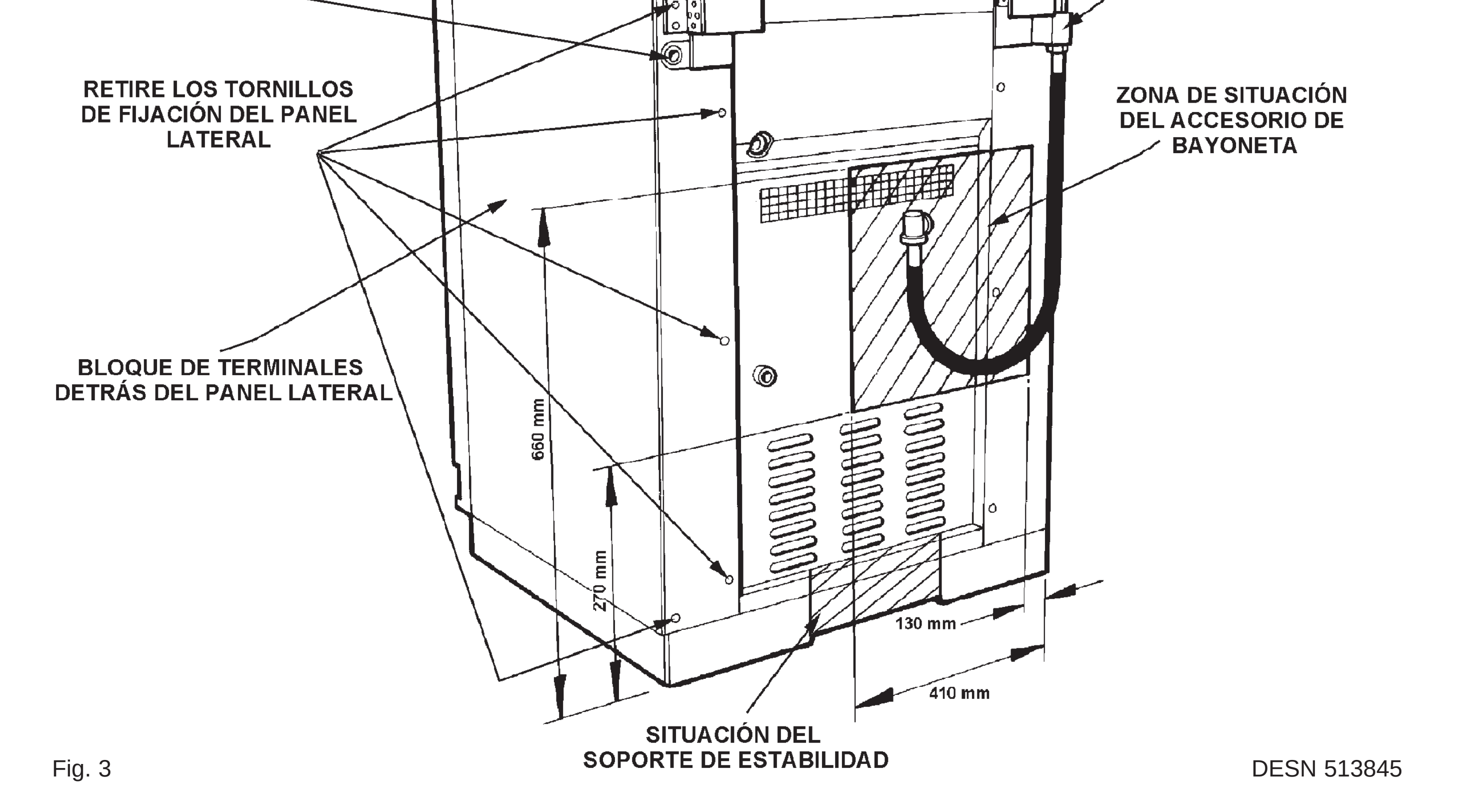


Fig. 3 DESN 513845

El conector de bayoneta del gas debe ser montado en la zona sombreada que se indica en la Fig. 4. Tenga en cuenta que debe ser posible desplazar la cocina hacia adelante lo suficiente. Asegúrese de que el tubo flexible no quede aprisionado entre el panel trasero de la cocina y la pared que está detrás. Cerciórese de que el tubo flexible pase por dentro de la zona sombreada y alejado de las aberturas de ventilación protegidas de los hornos. El tubo flexible debe estar fabricado de conformidad con las normas correspondientes.

IMPORTANTE : LA CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS NO DEBE SOBRESALIR DE LA PARED MÁS DE 45 MM, PARA QUE NO INTERFIERA CON LA PARTE TRASERA DE LA COCINA.

Una vez instalada, comprobar que no pierde gas.

TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe ser adecuado al tipo de gas que se utiliza. Los tubos para GLP tienen una banda roja o una etiqueta. En caso de duda, pregunte a su suministrador.

ESTABILIDAD DE LA COCINA

Debe fijarse firmemente un soporte de seguridad a la obra del edificio cuando la cocina esté conectada a la alimentación de gas por medio de un tubo flexible. Para la colocación del soporte, véase la Fig.3. También debe anclarse firmemente una cadena de seguridad a la pared y a la cocina para evitar las tensiones al tubo flexible cuando se aparte la cocina para darle servicio. Cuando se monte un soporte de estabilidad y una cadena, respetar la zona sombreada que se indica en las figuras 3 y 3A.

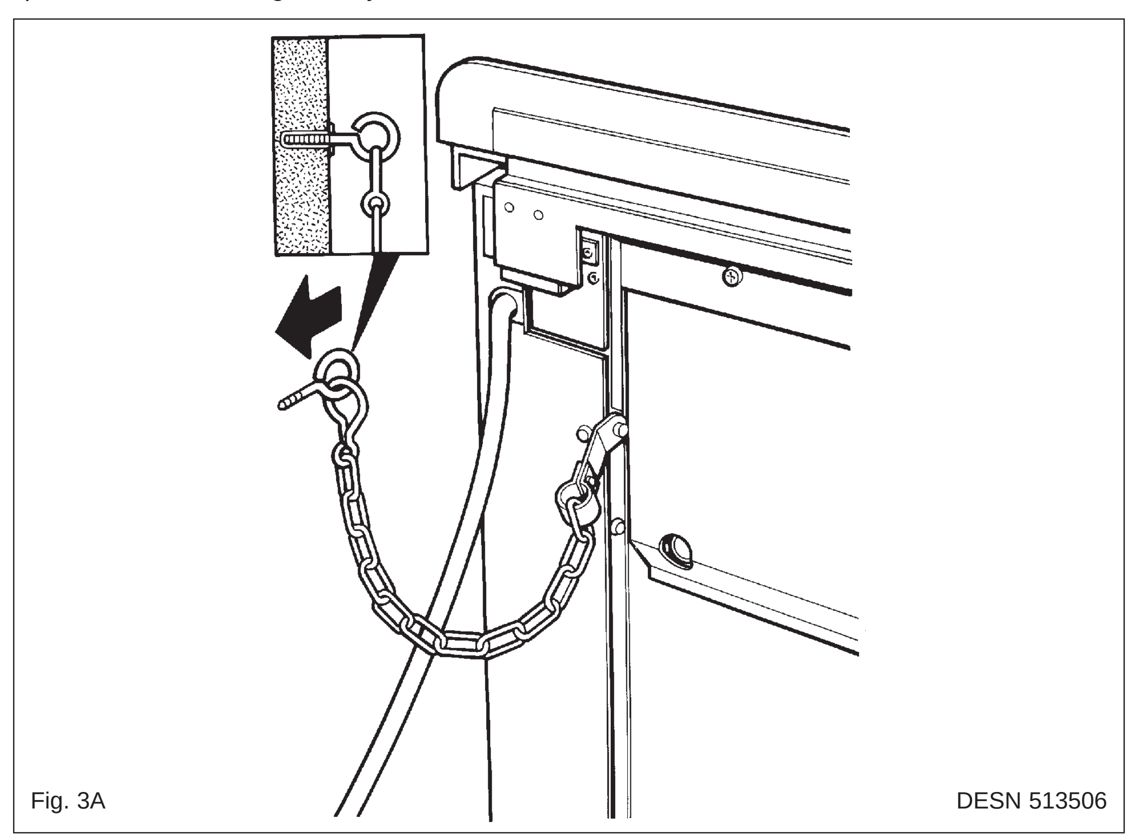


Fig. 3A

POSICIÓN DE LA BAYONETA DEL GAS EN LA PARED (situarla en las zonas sombreadas)

IMPORTANTE : LA CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS NO DEBE SOBRESALIR DE LA PARED MÁS DE 45 MM, PARA QUE NO INTERFIERA CON LA PARTE TRASERA DE LA COCINA.

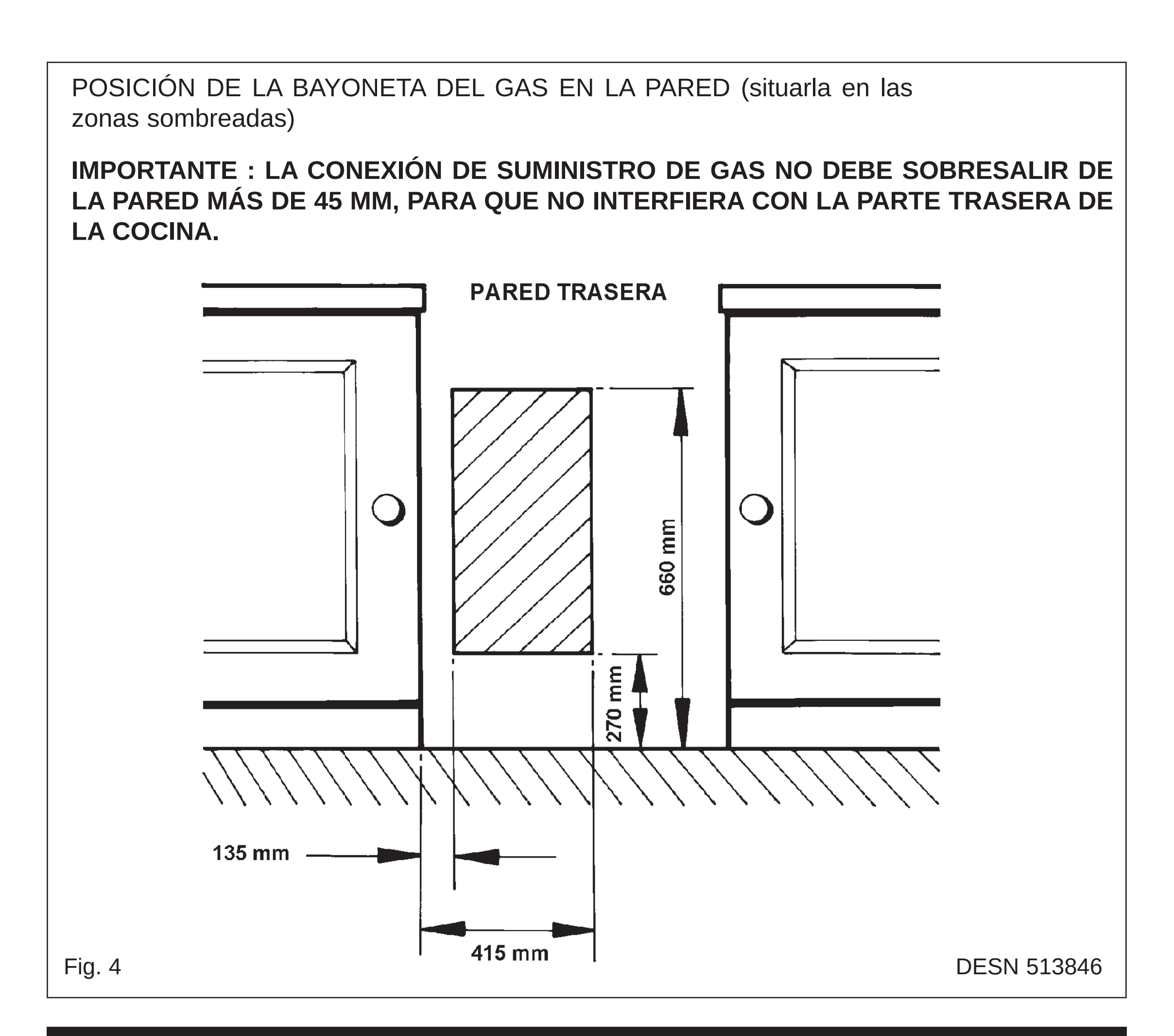


Fig. 4 DESN 513846

PRUEBA DE LA PRESIÓN

El punto para la prueba de la presión se encuentra situado debajo de la tapa del quemador semi-rápido de 1,75 kW. Es una combinación boquilla de prueba/inyector.

Inserte el tubo flexible del manómetro en la boquilla de prueba/inyector. Con el quemador de ‘wok’ totalmente montado, encienda el quemador pulsando el botón de control correspondiente y girándolo en sentido antihorario hasta la posición de llama interna completa. Pulse el botón hasta que se encienda la llama y manténgalo durante 3 segundos más. Cuando la llama sea estable, gire el botón hasta la posición de llama completa, interna y externa.

Con el quemador del ‘wok’ encendido, pulse y gire el botón de control del quemador izquierdo trasero, de 1,75 kW, hasta la posición de llama completa. Mantenga pulsado el botón y tome el valor de la presión.

Para cocinas de Gas Natural, la lectura debe ser de 20mbar (nominal).

Para cocinas de GLP, la presión debe ser de 28mbar para G30 o 37mbar para G31.

Cierre los grifos de gas, desconecte el manómetro y vuelva a montar la tapa del quemador en el quemador de 1,75 kW.

RODILLOS DE NIVELACIÓN Y MOVILIDAD

INSTALACIÓN / NIVELACIÓN

La cocina está provista de rodillos para su movilidad, dos detrás y dos delante.

La cocina Quatro Dos ha sido diseñada para ser instalada sobre una superficie plana y horizontal. Cualquier desigualdad en este sentido se puede resolver ajustando las cuatro patas de nivelación que hay dispuestas en las esquinas de la placa base. Para llegar a los tornillos de ajuste, quite las piezas fundidas que hay a la derecha y a la izquierda de la placa de hornillos (consulte la sección « Para retirar la placa de hornillos » – de la sección Mantenimiento de la página 45). Para elevar la cocina, gire el tornillo en sentido horario y, para bajarla, gírelo en sentido contrario.

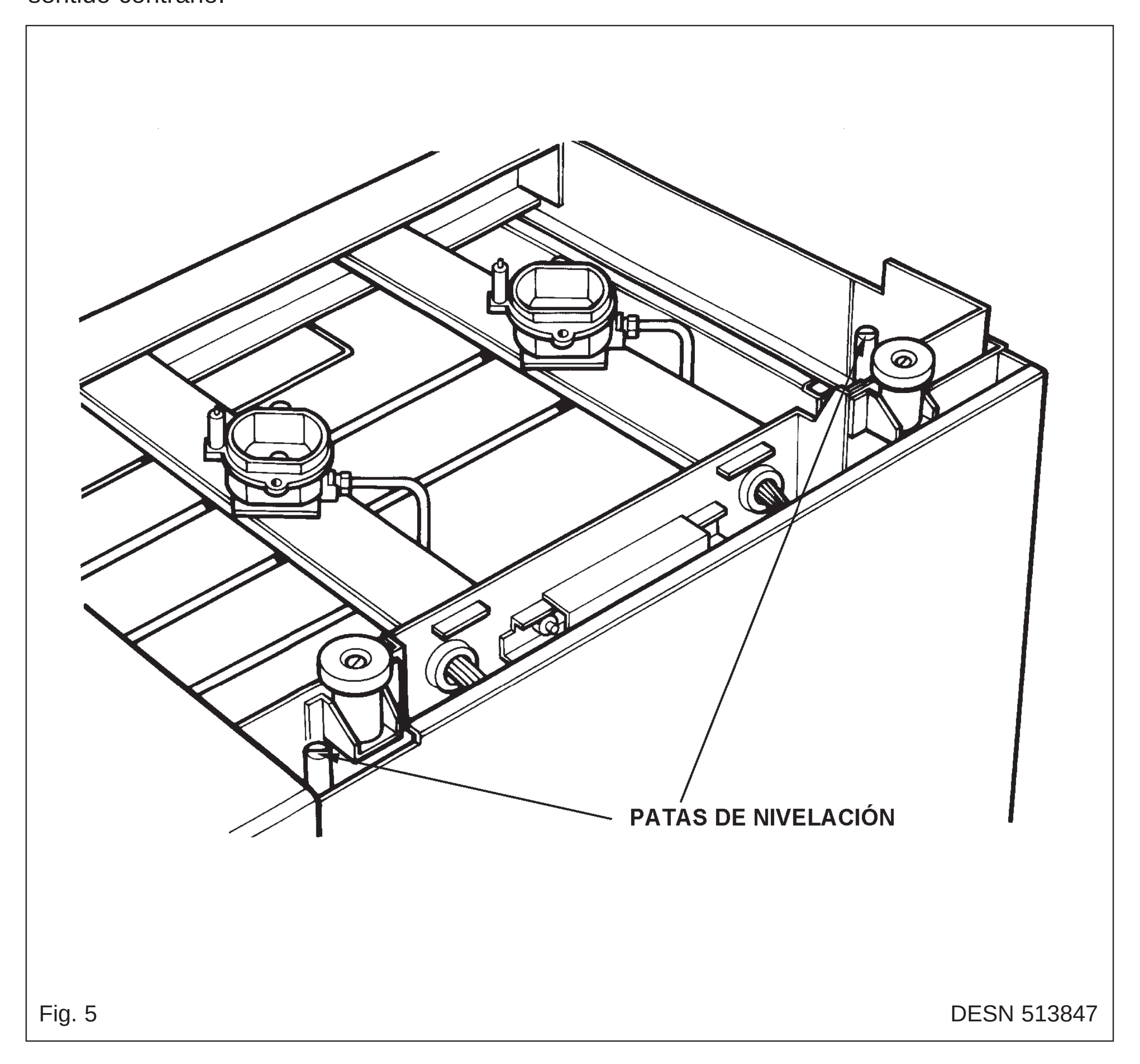


Fig. 5 DESN 513847

Hay unos rodillos en la base de la cocina para facilitar su colocación.

Una vez colocada la cocina en la posición correcta, se pueden ajustar las cuatro patas de nivelación para nivelarla. **LAS PATAS SE DEBEN BAJAR LO SUFICIENTE PARA EVITAR QUE LA COCINA RUEDE SALIÉNDOSE DE LA POSICIÓN CORRECTA** (ver Fig.5).

MONTAJE DE LAS PIEZAS FUNDIDAS DE LA PLACA DE HORNILLOS Y DE LOS SOPORTES PARA CACEROLAS

PIEZAS FUNDIDAS DE LA PLACA DE HORNILLOS

1. Una el cable de tierra de la pieza fundida del lado izquierdo al bastidor de la cocina y colóquela sobre los cuerpos de los quemadores. Repítalo para la pieza fundida del lado derecho y asegúrese de que la junta está donde las piezas se solapan. Asegúrese de que los cables de tierra están unidos (véase Fig. 6A).

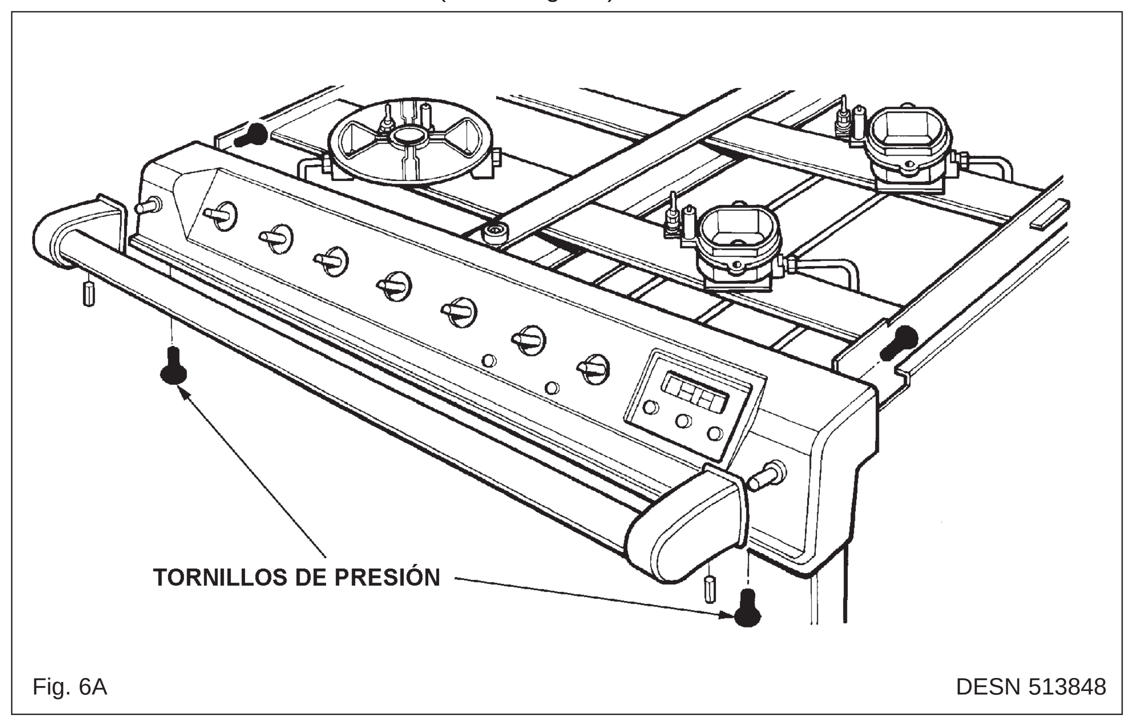


Fig. 6A DESN 513848

2. Asegure las piezas fundidas con 4 tuercas de fijación perfiladas. **NO APRIETE EN EXCESO** (véase Fig. 6B).

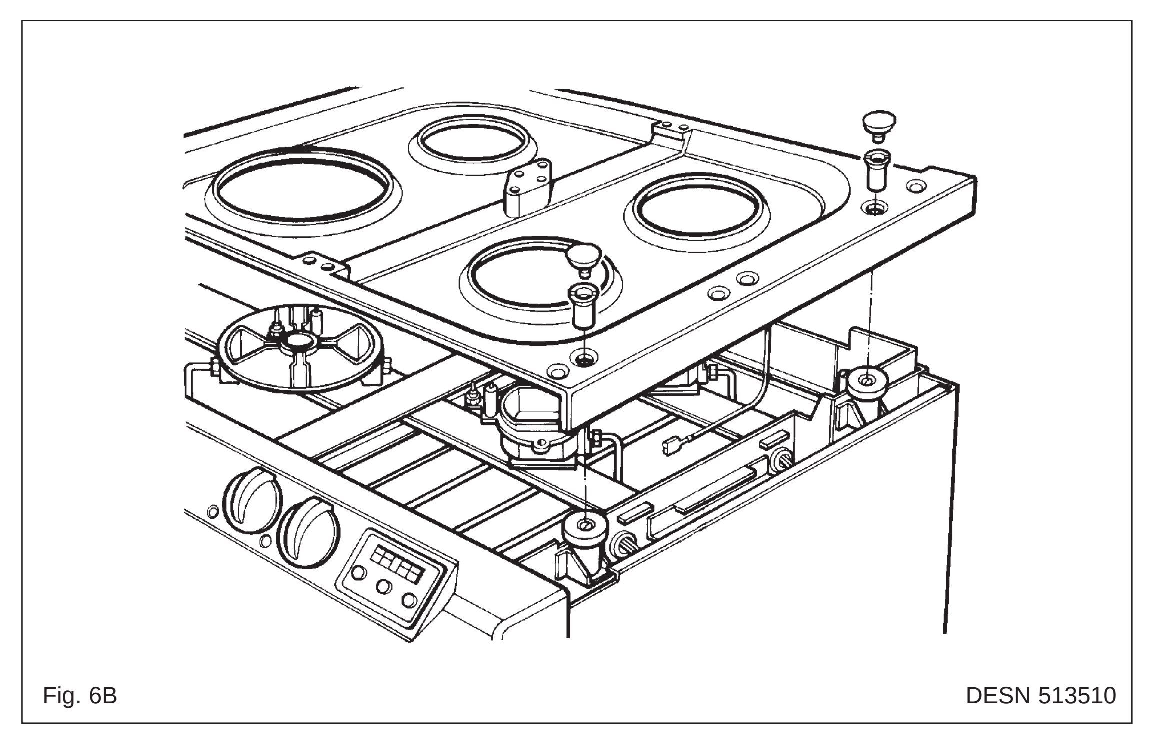


Fig. 6B DESN 513510

3. Monte y asegure los cuatro anillos de los quemadores usando tornillos M4 en los quemadores trasero izquierdo, delantero derecho y trasero derecho. Use cuatro tornillos M4 x 8mm en el quemador delantero izquierdo (véase Fig. 6C).

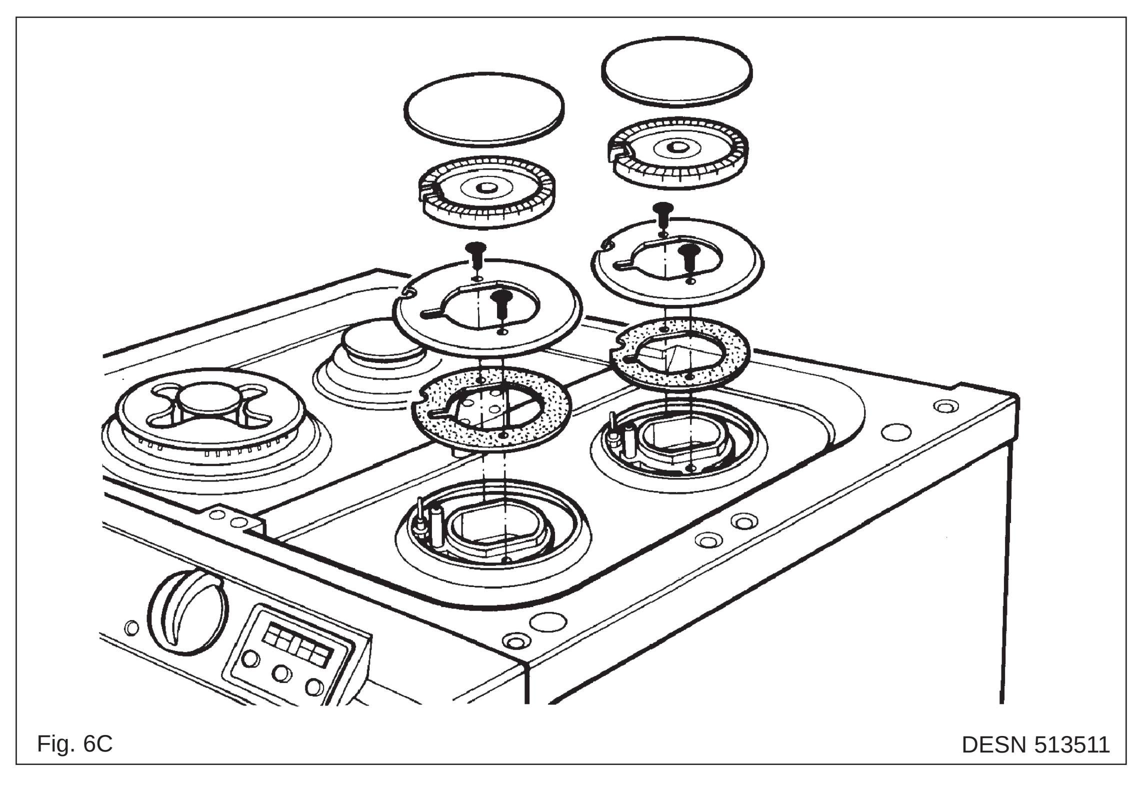


Fig. 6C DESN 513511

4. Coloque las tapas de los quemadores en los cuerpos de los quemadores (véanse Figs. 7A, 7B y 7C).

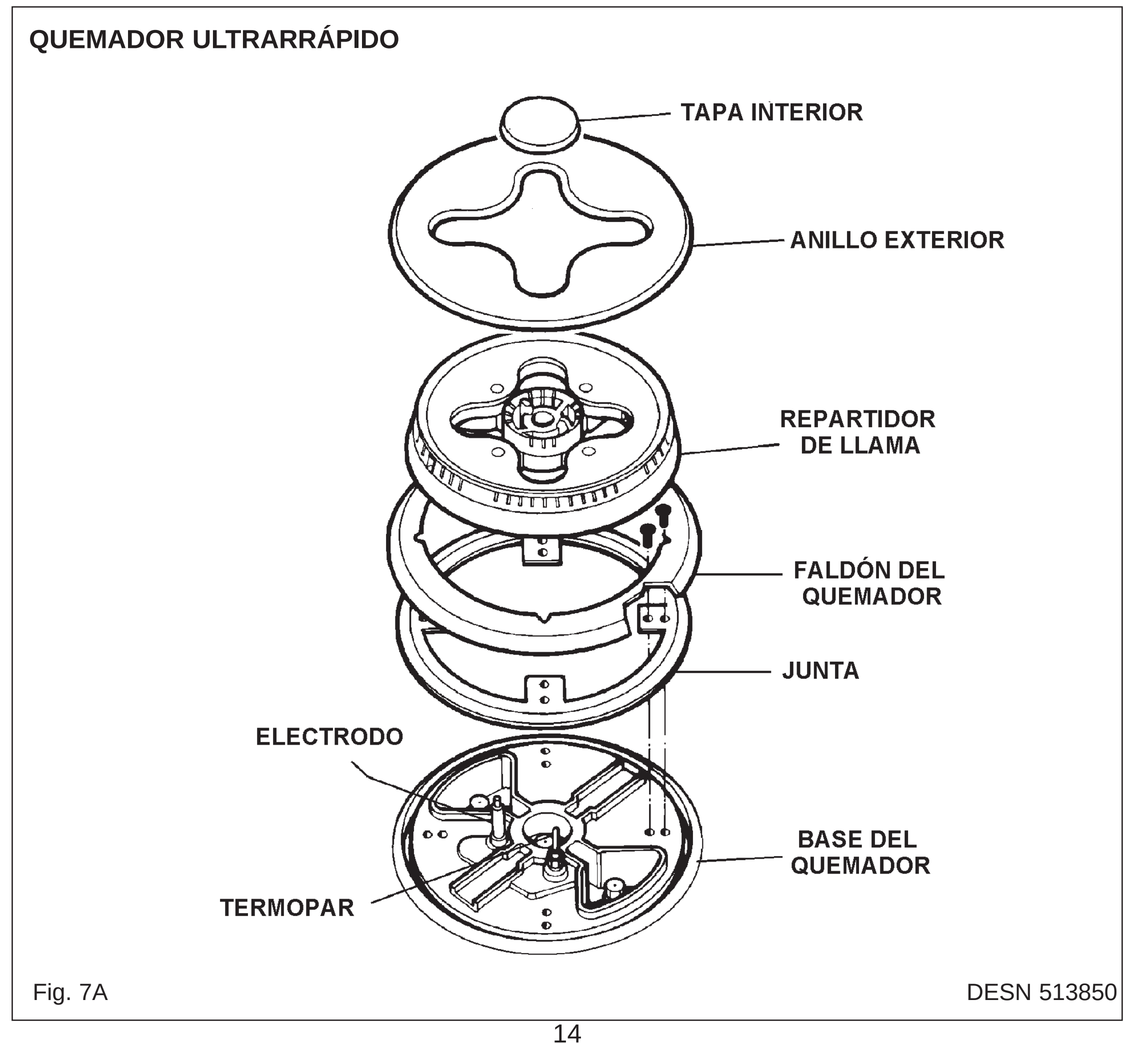


Fig. 7A DESN 513850

MONTAJE DE LOS QUEMADORES RÁPIDOS Y DEL QUEMADOR SEMI-RÁPIDO

TAPA DEL QUEMADOR

REPARTIDOR DE LLAMA

TERMOPAR

ELECTRODO

Fig. 7B

DESN 513851

COLOCACIÓN DE LAS TAPAS DEL QUEMADOR EN LOS QUEMADORES RÁPIDOS Y EN EL QUEMADOR SEMI-RÁPIDO

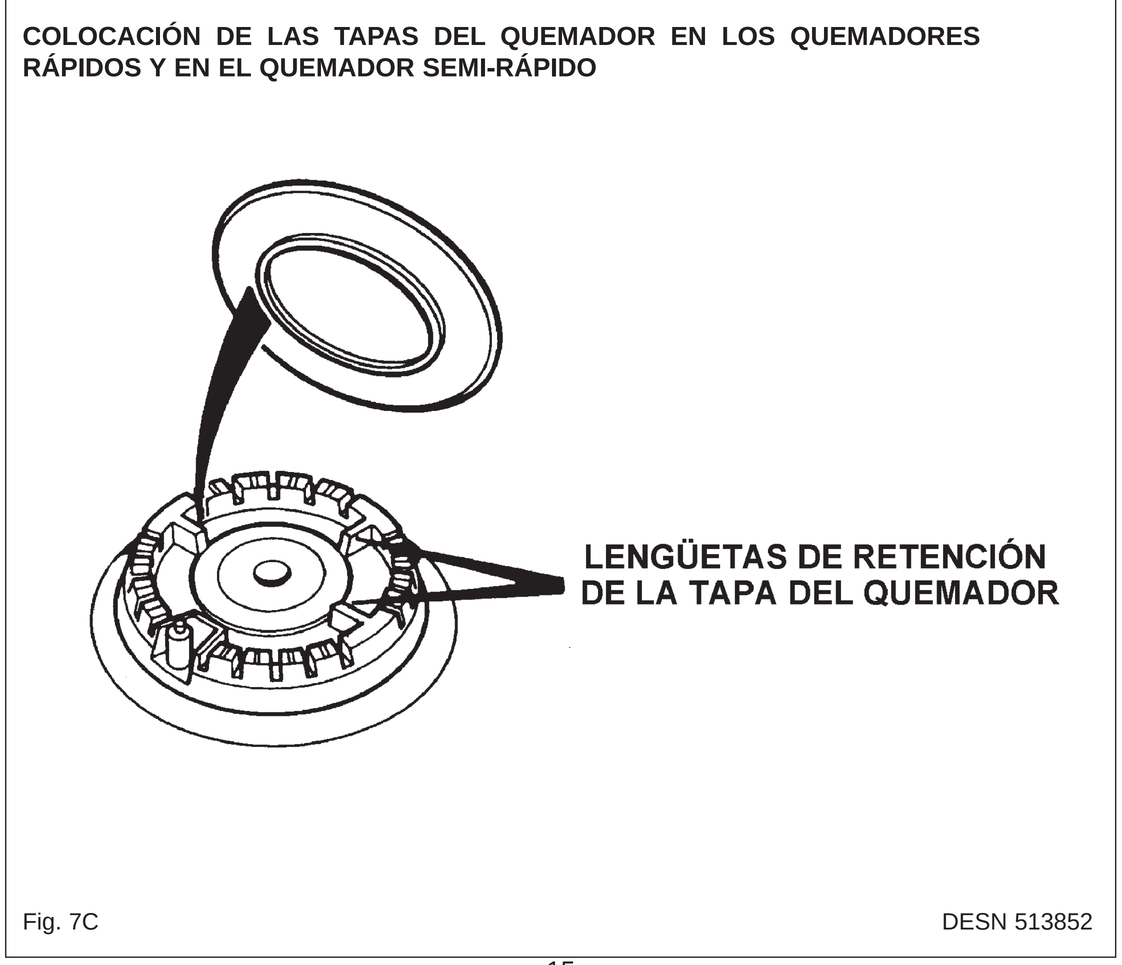


Fig. 7C

DESN 513852

5. Monte los soportes para cacerolas en el orden siguiente. Los soportes para cacerolas están marcados en su cara inferior para que correspondan a las marcas que se indican. Los soportes para cacerolas deben situarse en los rebajes de las piezas fundidas en la placa de hornillos (véase Figs. 8A y 8B).

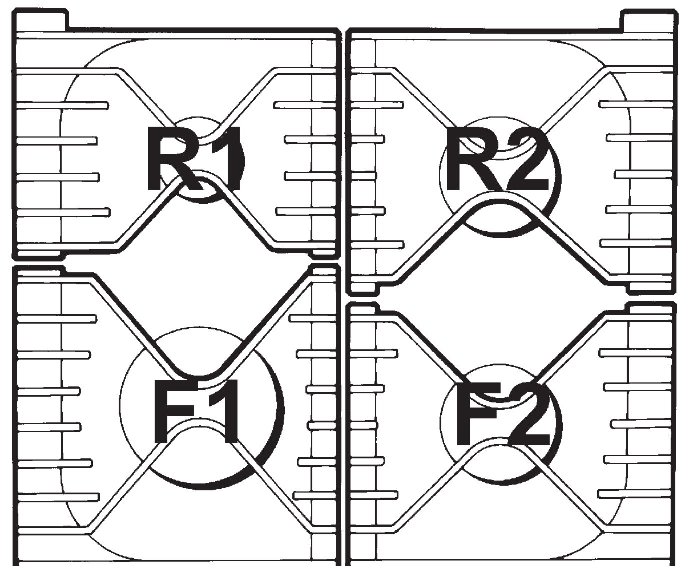


Fig. 8A DESN 513515

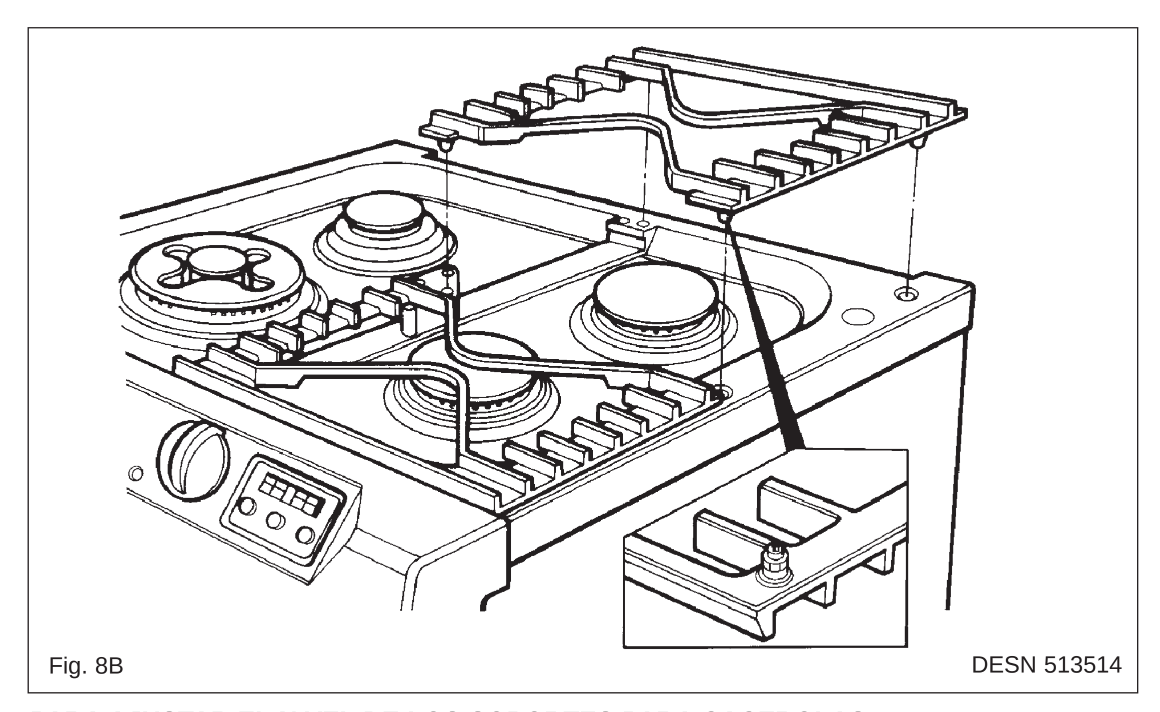


Fig. 8B DESN 513514

PARA AJUSTAR EL NIVEL DE LOS SOPORTES PARA CACEROLAS

1. Afloje la tuerca de retención usando una llave de 8mm (véase Fig. 8B).
2. Para evitar el balanceo, ajuste el pie de soporte para cacerolas usando la llave Allen de 2,5 mm.
3. Compruebe que el soporte para cacerolas está nivelado en los soportes opuestos.
4. Reapriete la tuerca de retención.

MONTAJE DEL PASAMANOS

1. Coloque el conjunto del pasamanos sobre los espárragos de posición a cada lado del panel frontal. Asegúrese de que el tornillo de presión en los extremos del pasamanos está hacia abajo.
2. Empuje a tope el conjunto del pasamanos contra la el panel delantero y bloquéelo apretando los dos tornillos de presión (2 1/2mm). (Véase Fig.6A).

CONJUNTO ANTISALPICADURAS

1. Coloque las lengüetas que hay en la parte trasera del conjunto antisalpicaduras en los soportes que hay en la parte trasera superior de la cocina (ver Fig. 6).
   Empuje a fondo para que queden en el lugar correcto.

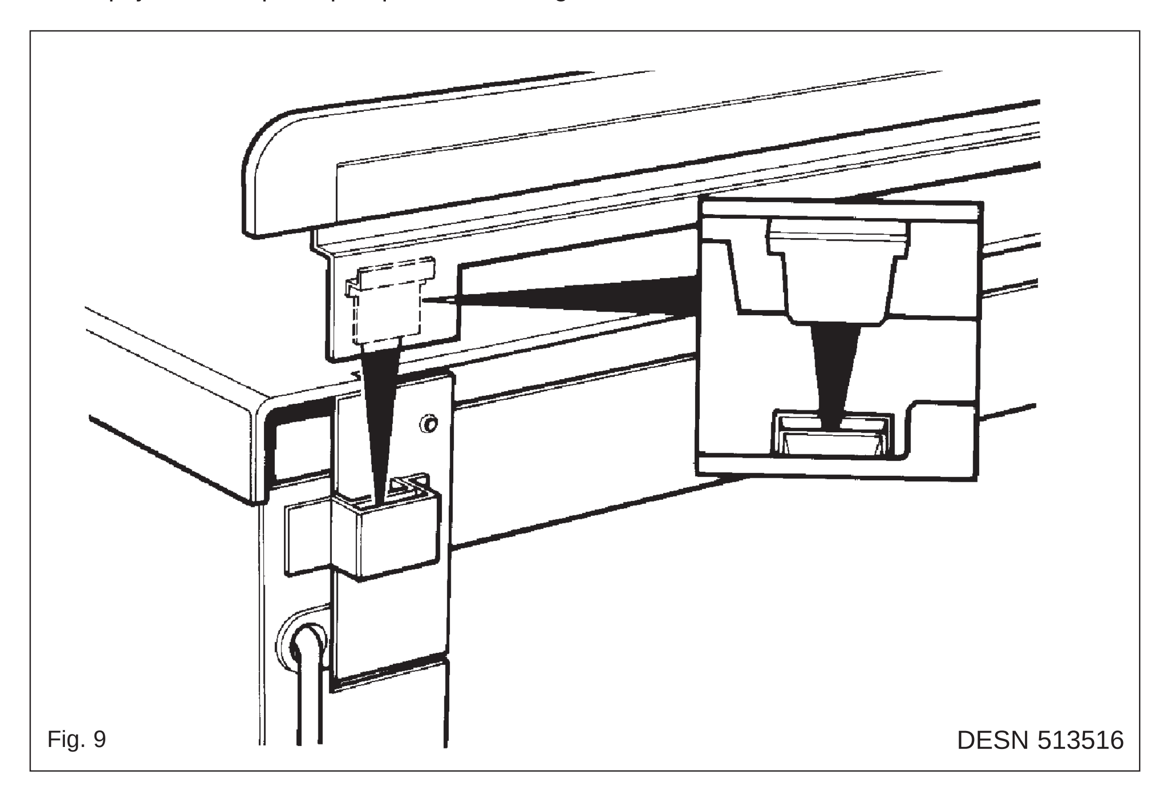


Fig. 9 DESN 513516

GUÍA DE

USUARIO

INFORMACIÓN GENERAL

Como fabricante responsable, tenemos el máximo cuidado en asegurar que nuestros productos estén diseñados y construidos de manera que cumplan las exigencias generales de seguridad cuando se usen e instalen correctamente.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEA EL DOCUMENTO DE GARANTIA ADJUNTO A ESTAS INSTRUCCIONES.
Cualquier modificación que no esté aprobada por AGA puede invalidar la homologación de la cocina, la validez de la garantía e incluso afectar sus derechos legales.
En aras de la seguridad y de un uso eficaz, lea lo siguiente antes de usar su nueva cocina AGA.

La utilización de un aparato de cocina a gas da como resultado la producción de calor y de humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, mantenga las aberturas de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana mecánica extractora).

El uso intensivo y prolongado de la cocina puede hacer necesaria una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o bien una ventilación más eficaz, por ejemplo incrementando el nivel de la extracción mecánica cuando la misma exista.

La instalación debe hacerse según los Reglamentos Electrotécnicos de IEE y debe ser realizada por un técnico cualificado de su distribuidor autorizado de AGA.

Cuando se encienda por primera vez puede aparecer algo de humo y un ligero olor. Esto es normal y no entraña peligro (viene del aislamiento térmico del horno y del ligante de almidón en el aislamiento del elemento). Cesará pasado un corto tiempo de uso.

Su cocina tiene una encimera a gas y dos hornos eléctricos. El horno inferior tiene un ventilador y el horno superior es un horno convencional.

El ventilador, detrás del panel trasero, asegura una distribución uniforme del calor dentro de la cavidad durante la cocción. O sea, la temperatura en el estante inferior es la misma que en el estante en la posición más alta.
En el techo del horno hay también un gratinador eléctrico incorporado.
Consulte el diagrama (Ver Fig.10) para familiarizarse con el producto y consulte las secciones pertinentes para el horno con ventilador, horno convencional, gratinador, placa de hornillos a gas, etc.

Su cocina se suministra con los siguientes accesorios:

3 estantes de rejilla
1 estante para gratinar
1 fuente grande para asados
1 bandeja para gratinar
1 rejilla para gratinar
1 bandeja de hornear repostería

Las siguientes piezas sueltas también van embaladas con el aparato:

4 soportes para cacerolas (piezas fundidas)
2 cavidades para derrames (piezas fundidas)
5 tapas de quemador de la placa de hornillos
4 cabezales de quemador
1 conjunto pasamano
1 conjunto antisalpicaduras
1 kit de montaje
4 faldones para los quemadores
4 guarniciones

SEGURIDAD E HIGIENE

LA COCINA

LOS NIÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DE LA COCINA YA QUE ALGUNAS SUPERFICIES PUEDEN ESTAR CALIENTES AL TACTO.

- La cocina puede calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento presentes dentro del horno.

Freír con abundante aceite

- Use un recipiente hondo, lo bastante grande para cubrir totalmente la zona de calefacción adecuada.
- No llene nunca el recipiente con aceite o grasa más de un tercio de su profundidad.
- No deje grasa o aceite sin atención mientras lo calienta o está friendo.
- No tape nunca la sartén.
- **IMPORTANTE**: El aceite supone un riesgo de incendio. No deje recipientes con aceite sin vigilancia.
- En caso de incendio, cúbralo con una tapa y **APAGUE** la electricidad.

  No intente apagar el fuego con agua.

  Sofoque las llamas en la placa caliente en vez de intentar retirar el recipiente al exterior.

  La mayoría de las quemaduras y heridas provienen de sujetar la sartén ardiendo para llevarla al exterior.

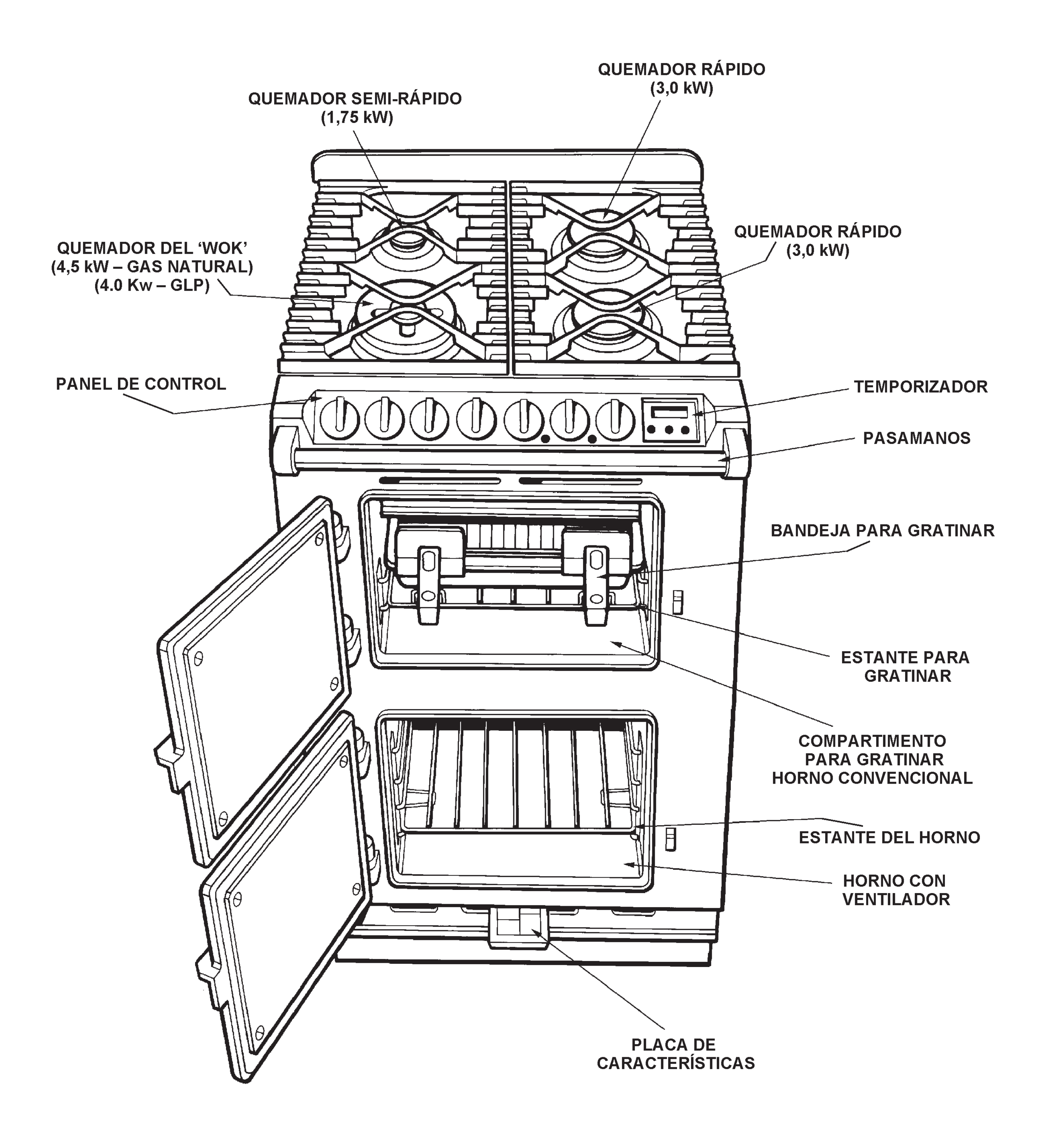


Fig. 10 DESN 513853

PANEL DE CONTROL

o Los **MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE HORNILLOS A GAS** sólo se pueden hacer girar en el sentido antihorario a partir de la posición de APAGADO.

Símbolo ( ) - Reglaje Ignición
Símbolo de la Llama Grande - Reglaje Alto
Símbolo de la Llama Pequeño - Reglaje Bajo

(Véase la sección de '**PLACA DE HORNILLOS**').

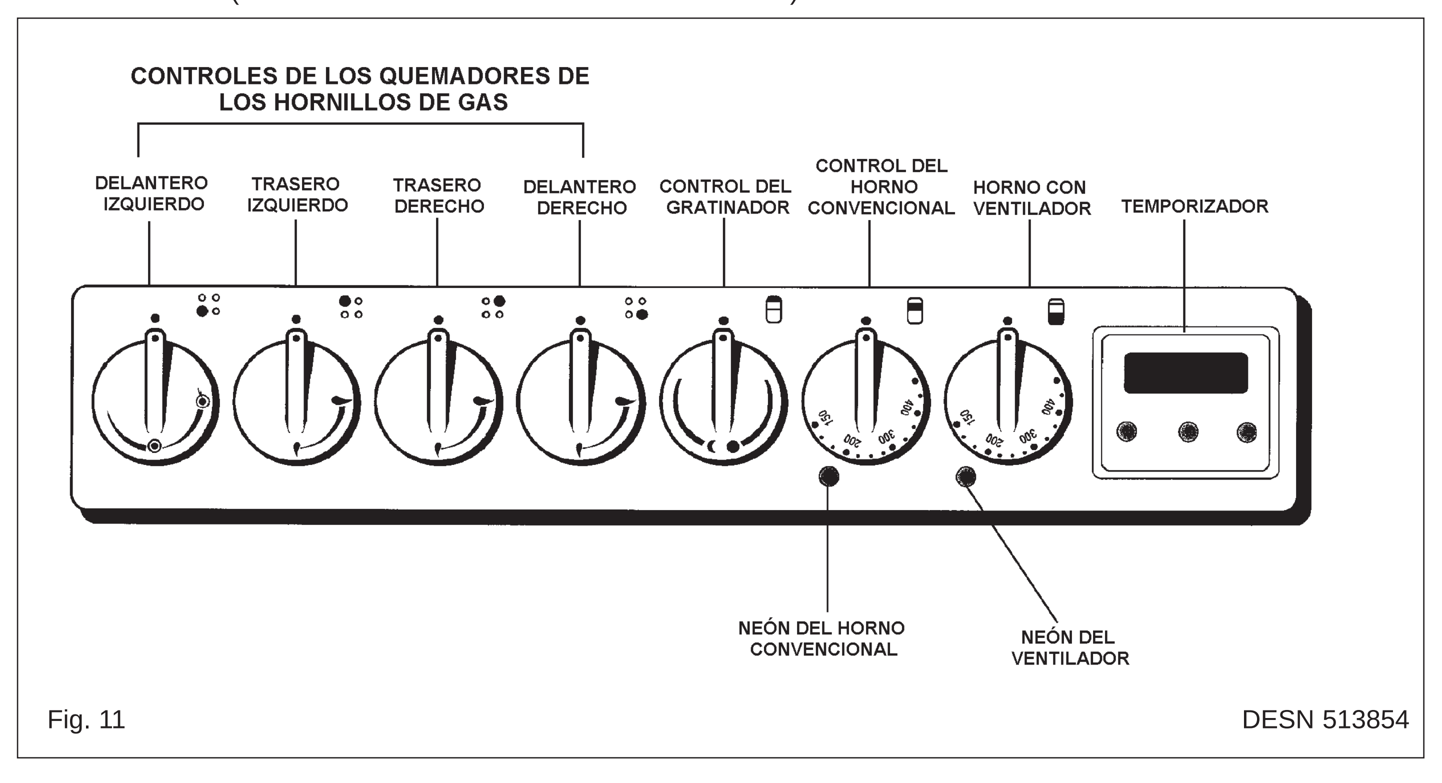


Fig. 11 DESN 513854

- El **MANDO DEL ELEMENTO GRATINADOR** se puede girar también en cualquier sentido.

  Horario: Ambos elementos encendidos
  Antihorario: Sólo el elemento central

- Los **MANDOS DEL HORNO** sólo pueden girar en sentido horario desde la posición APAGADO.

- Las **LUCES DE NEÓN DEL HORNO** se encienden cuando el horno está encendido. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el neón se apaga.

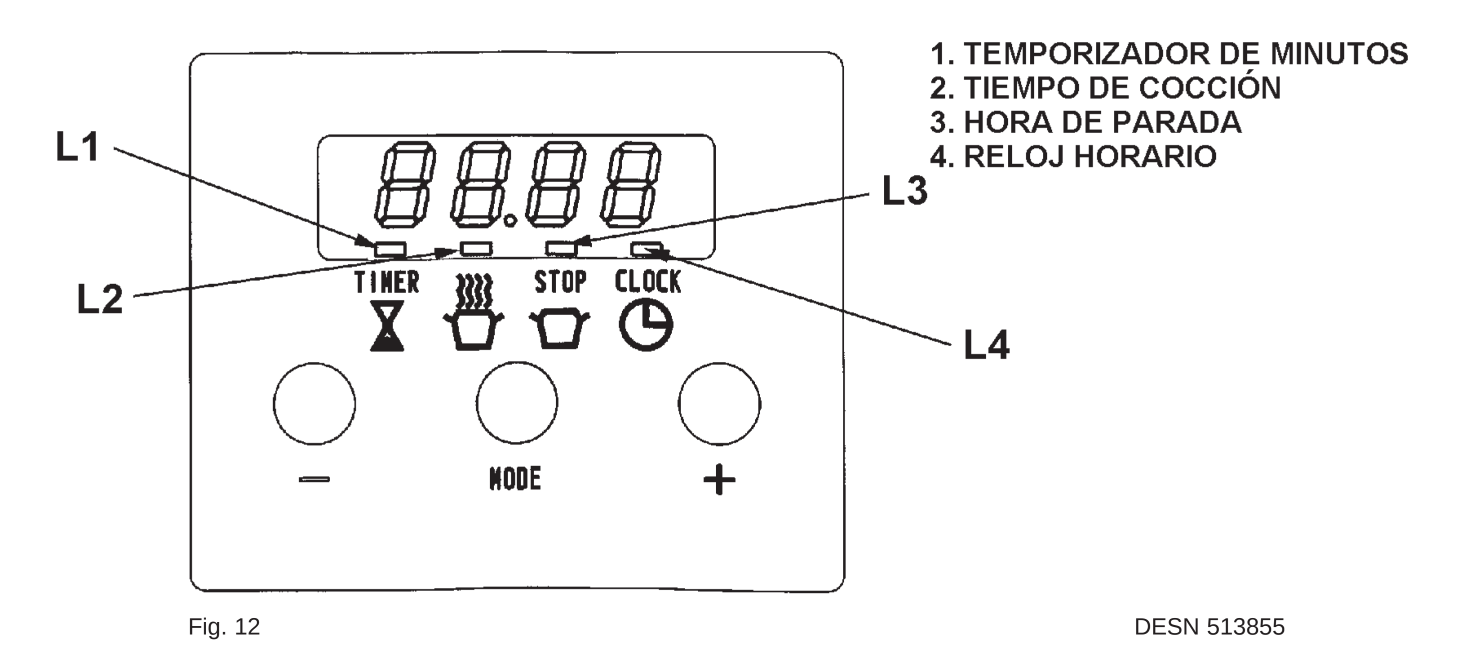


Fig. 12 DESN 513855

Antes de poder utilizar el horno con ventilador hay que poner el reloj en hora.

Este reloj es de 24 horas y cuando se conecta por primera vez, o después de un corte de corriente, el reloj marcará 12.00 y el LED indicador 4 centelleará sobre el signo [◷].

PUESTA EN HORA

1. Cuando el LED indicador 4 [◷] centellee, pulse los botones más **+** y/o menos **–** hasta que el indicador marque la hora correcta.

2. Transcurridos 5 segundos, el indicador 4 dejará de centellear.

La hora se puede cambiar en cualquier momento usando el botón **MODO** hasta que el LED indicador 4 centellee y pulsando entonces los botones más **+** y menos **–**.

La cocina está lista para su uso.

PLACA DE HORNILLOS DE GAS

- La placa de hornillos lleva cuatro quemadores de gas.

  delantero izquierdo - quemador ultra-rápido (wok) – potencia nominal de 4,5 kW (quemador completo) y 1,0 kW para el quemador interior

  trasero izquierdo - quemador semi-rápido - potencia nominal de 1,75 kW

  trasero derecho - quemador rápido - potencia nominal de 3,0 kW

  delantero derecho - quemador rápido - potencia nominal de 3,0 kW

- El quemador semi-rápido es especialmente adecuado para el uso con cacerolas de pequeño tamaño, así como para una cocción a fuego lento o un escalfado suaves.

- Todos los quemadores tienen una posición de ebullición suave fija y son fácilmente regulables.

UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE HORNILLOS

- Para encender un quemador, empuje el mando de control y gírelo en sentido horario hacia el símbolo de la llama grande [ ]. Manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que se enciende el quemador y entonces gire el mando al valor de ajuste requerido.

- En caso de que las llamas del quemador se apaguen de manera accidental, poner el mando de control del quemador en la posición de apagado y no intentar volverlo a encender durante un minuto como mínimo.

- El mando de control se puede ajustar hacia una posición más baja simplemente haciendo girar dicho mando hacia el símbolo de la llama pequeña.

- **IMPORTANTE:** Los soportes para cacerolas fundidas de la cocina son mucho más pesados que los de la mayoría de cocinas de gas. Por lo tanto, debe tener cuidado al retirarlos y reponerlos en los hornillos. Es importante levantarlos y no arrastrarlos sobre las piezas esmaltadas ya que esto dañaría el esmalte.

.

ALGUNOS EXTREMOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD

- Los elementos auxiliares para la cocción a fuego lento, tales como las esterillas de malla, no son recomendables. Pueden estorbar el buen funcionamiento de los quemadores, deteriorar los soportes para cacerolas y ser causa de un desperdicio de combustible.
- Los elementos auxiliares de lámina para evitar los derrames que se encuentran en el comercio, no son necesarios en esta cocina y su uso puede afectar la combustión.
- Algunas cacerolas de cocción 'Wok' son poco estables. Verificarlas con el fabricante de 'Wok' antes de comprarlas.
- **NO UTILIZAR** cacerolas inestables ni estropeadas (p. ej. con las bases abombadas) que pueden volcarse con facilidad.
- No deberán utilizarse nunca cacerolas ni teteras con las bases cóncavas
- El diámetro mínimo recomendado para las cacerolas, etc. es de 120 mm. Poner todas las cacerolas, etc. bien centradas sobre los quemadores.
- Las llamas deben permanecer en la base de la cacerola. No deje que las llamas suban por los lados de la cacerola (véase Fig.13).
- Situar siempre los mangos de los cazos y sartenes alejados de la parte delantera de la cocina y fuera del alcance de los niños pequeños.
- No dejar **NUNCA** sin vigilancia una sartén en la que se estén friendo patatas.

NOTA :
Las cacerolas de aluminio pueden dejar una marca metálica en los soportes para cacerolas. Esto no afecta la duración del esmalte. La garantía de la cocina no cubre el mal uso de los soportes para cacerolas.

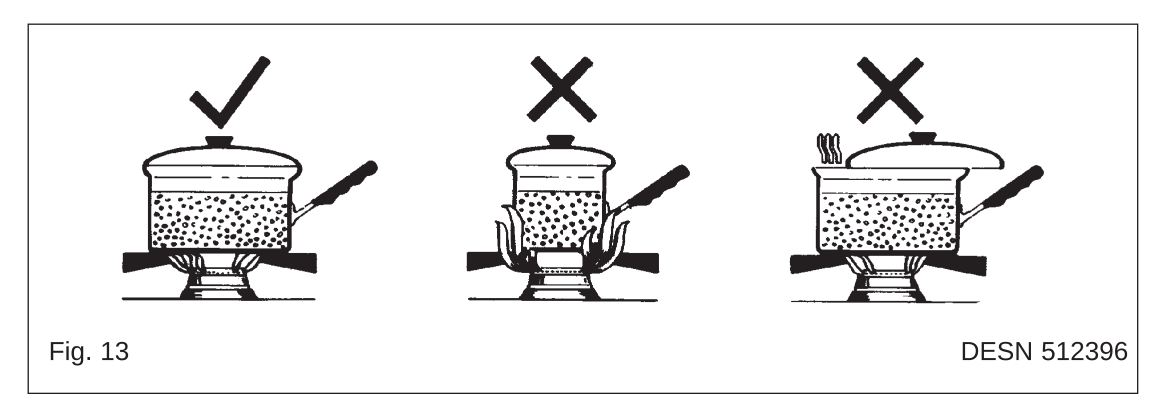


Fig. 13

MONTAJE DE LOS SOPORTES PARA CACEROLAS

Monte los soportes para cacerolas en el orden siguiente. Los soportes para cacerolas están marcados en su cara inferior para que correspondan a las marcas que se indican. Los soportes para cacerolas deben situarse en los rebajes de las piezas fundidas de la placa de hornillos.

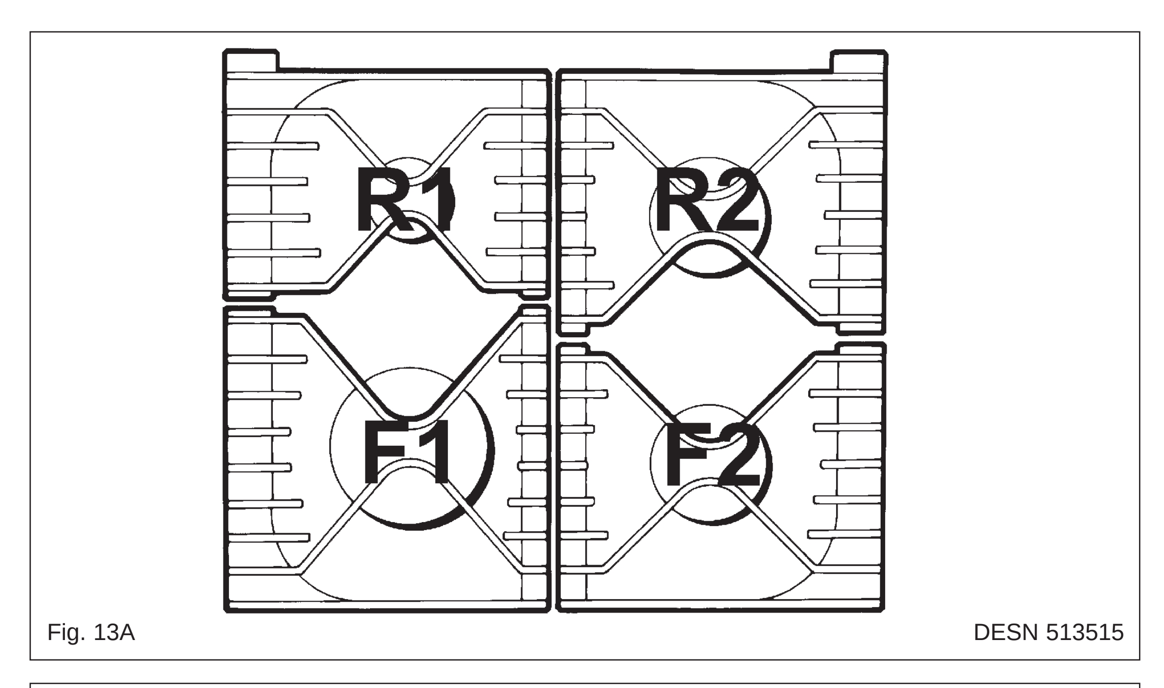


Fig. 13A DESN 513515

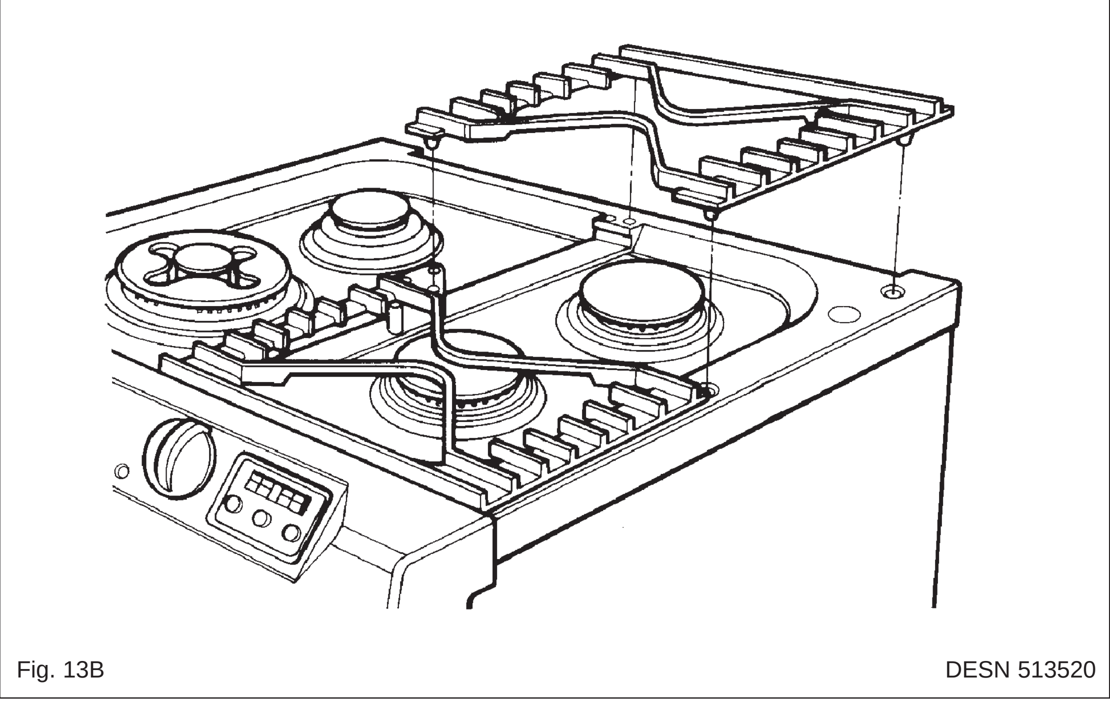


Fig. 13B DESN 513520

MONTAJE DE LOS QUEMADORES RÁPIDOS Y DEL QUEMADOR SEMI-RÁPIDO

TAPA DEL QUEMADOR

REPARTIDOR DE LLAMA

TERMOPAR

ELECTRODO

Fig. 14 DESN 513851

COLOCACIÓN DE LA TAPA DEL QUEMADOR EN EL QUEMADOR RÁPIDO Y EN EL QUEMADOR SEMI-RÁPIDO

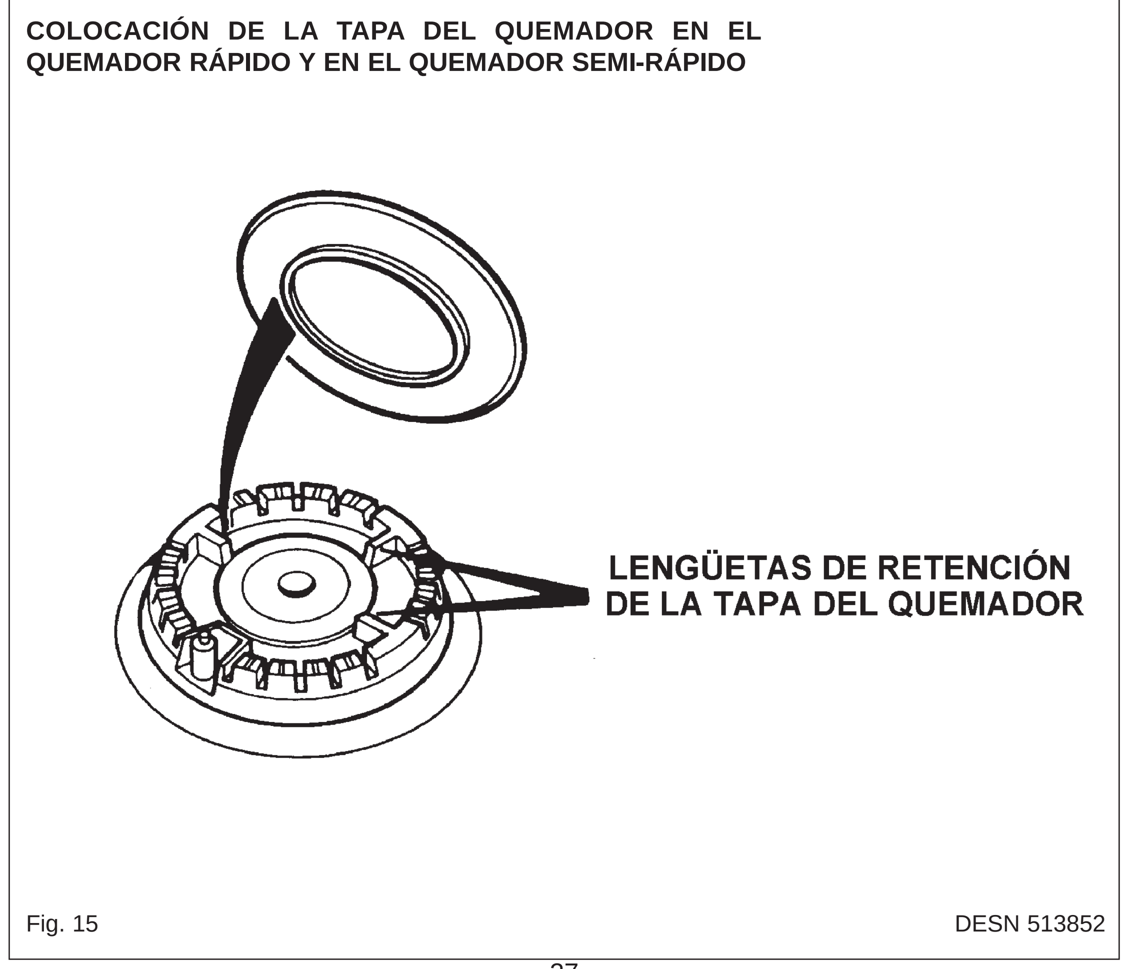
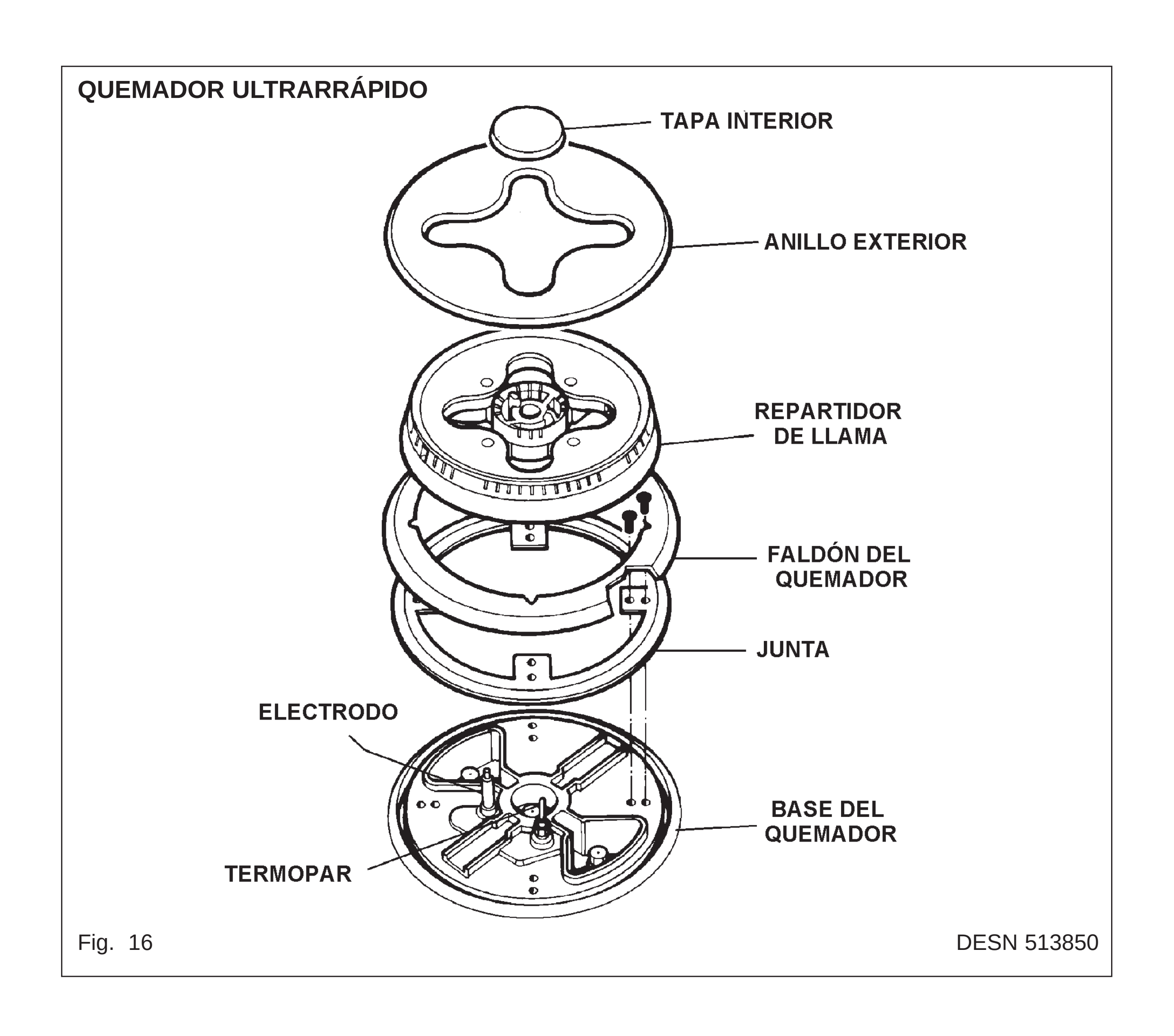


Fig. 15 DESN 513852


QUEMADOR ULTRARRÁPIDO
TAPA INTERIOR
ANILLO EXTERIOR
REPARTIDOR
DE LLAMA
FALDÓN DEL
QUEMADOR
JUNTA
ELECTRODO
BASE DEL
QUEMADOR
TERMOPAR
DESN 513850
Fig. 16

EL GRATINADOR

- **LA PUERTA DEL COMPARTIMENTO DEL HORNO SUPERIOR DEBE PERMANECER ABIERTA CUANDO EL GRATINADOR ESTÁ ENCENDIDO.**

- **PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está haciendo uso del gratinador. Mantenga a los niños alejados.**

- Cuando funcione el gratinador, el ventilador de enfriamiento debe ponerse en marcha, impulsando un chorro de aire por las ranuras sobre la puerta del gratinador. Si el ventilador no funciona correctamente, es importante no usar el gratinador hasta que la avería esté solucionada.

- El gratinador instantáneo de altísima velocidad está dividido en dos zonas para ahorrar energía y para adaptarlo a las distintas necesidades de preparación de platos gratinados.

- Si gira el mando de control del gratinador en sentido horario, podrá utilizar toda la zona de gratinado para grandes cantidades de comida. Si gira el mando de control en sentido antihorario, sólo se utilizará la zona intermedia para pequeñas cantidades de comida, ej. 2 rebanadas de pan, una o dos chuletas, etc.

- La mayoría de los alimentos se cuecen a alta temperatura, pero en el caso de piezas de carne/aves de mayor grosor y de alimentos como filetes muy hechos, el calor se puede reducir girando el mando de control para seleccionar una temperatura más baja.

- Para obtener los mejores resultados, caliente previamente el gratinador a alta temperatura durante 5 minutos aproximadamente.

- La mayoria de los alimentos deberia cocinarse sobre la rejilla en la bandelja. La rejilla puede girarse para adecuarla a los distintos grosores de los alimentos. Algunos platos pueden ponerse directamente en la bandeja del horno; esto es útil para tostar la parte superior de los alimentos, como por ejemplo la coliflor con queso.

- Los paneles laterales del horno son autolimpiables.

- La bandeja de gratinar se puede guardar dentro del gratinador cuando esté apagado.

La información que se ofrece a continuación sólo ha de utilizarse como referencia, ya que la forma, el grosor y el tamaño de los alimentos pueden variar, así como el gusto personal.

ALIMENTO	**TEMPERATURA RECOMENDADA**
Tostadas	ALTA
Bollos (Pikelet/Crumpet/Muffin)	ALTA
Bacon	ALTA
Salchichas	ALTA A MEDIA
Hamburguesas	MEDIA, ver las instrucciones del envase
Filetes al punto/poco hechos	ALTA A MEDIA
Chuletas	ALTA A MEDIA
Pescado - en pieza	ALTA A MEDIA
- rodajas	ALTA A MEDIA
- filetes	ALTA
Porciones de pollo	ALTA A MEDIA
Capas superiores, es decir, merengue, patatas, queso, etc	ALTA

LOS HORNOS

Generalidades

- Los hornos y el compartimento del gratinador están provistos de paneles auto-limpiantes en los laterales y el fondo. El techo del horno también es de esmalte autolimpiante.

- Hay dos estantes en el horno con ventilador y uno en el horno convencional. Estos estantes están diseñadas para que no basculen.

- Para retirar un estante, levántelo por encima de las muescas laterales y deslícelo hacia delante. Para reponer un estante, introdúzcalo en el horno con los dos dientes cortos en la parte trasera y mirando hacia arriba. Deslícelo hasta su posición sobre las muescas laterales para dejar que bajen sobre la guía. (Véase fig, 17A y 17B).

- No coloque el estante de rejilla ni alimentos sobre la base del horno.

- Precaliente el horno en el valor apropiado hasta que la luz se apague.

- Para una distribución efectiva del calor, deje un espacio no inferior a 12mm entre las fuentes y los lados del horno para permitir la circulación del aire caliente.

- No utilice una bandeja o fuente que sea mayor que la suministrada con la cocina.

- Cuando utilice el horno convencional, asegúrese siempre de que la puerta está bien cerrada para evitar que los mandos de control se sobrecalienten.

CONDENSACIÓN

Se puede formar condensación en la cocina cuando hay presentes calor y humedad, por ejemplo durante la cocción. Siempre que sea posible, intente asegurarse de que los alimentos que contienen mucha humedad, por ejemplo los estofados, estén tapados. Si nota alguna condensación, séquela inmediatamente.

Estantes de rejilla de los hornos – Estos estantes de rejilla han sido diseñados para poder

EL TOPE DEL
ESTANTE DEBE
SOBRESALIR HACIA
ARRIBA

DESN 511867

Vuelva a colocarlo como sigue : Colóquelo en la guía como antes

TOPE DEL ESTANTE Y
SOPORTE
ANTIVUELCO

DESN 511866

Fíjese : El estante sale deslizándose hasta el tope

Fig. 17A

Estante de rejillla del gratinador – Utilice como estante para los hornos.

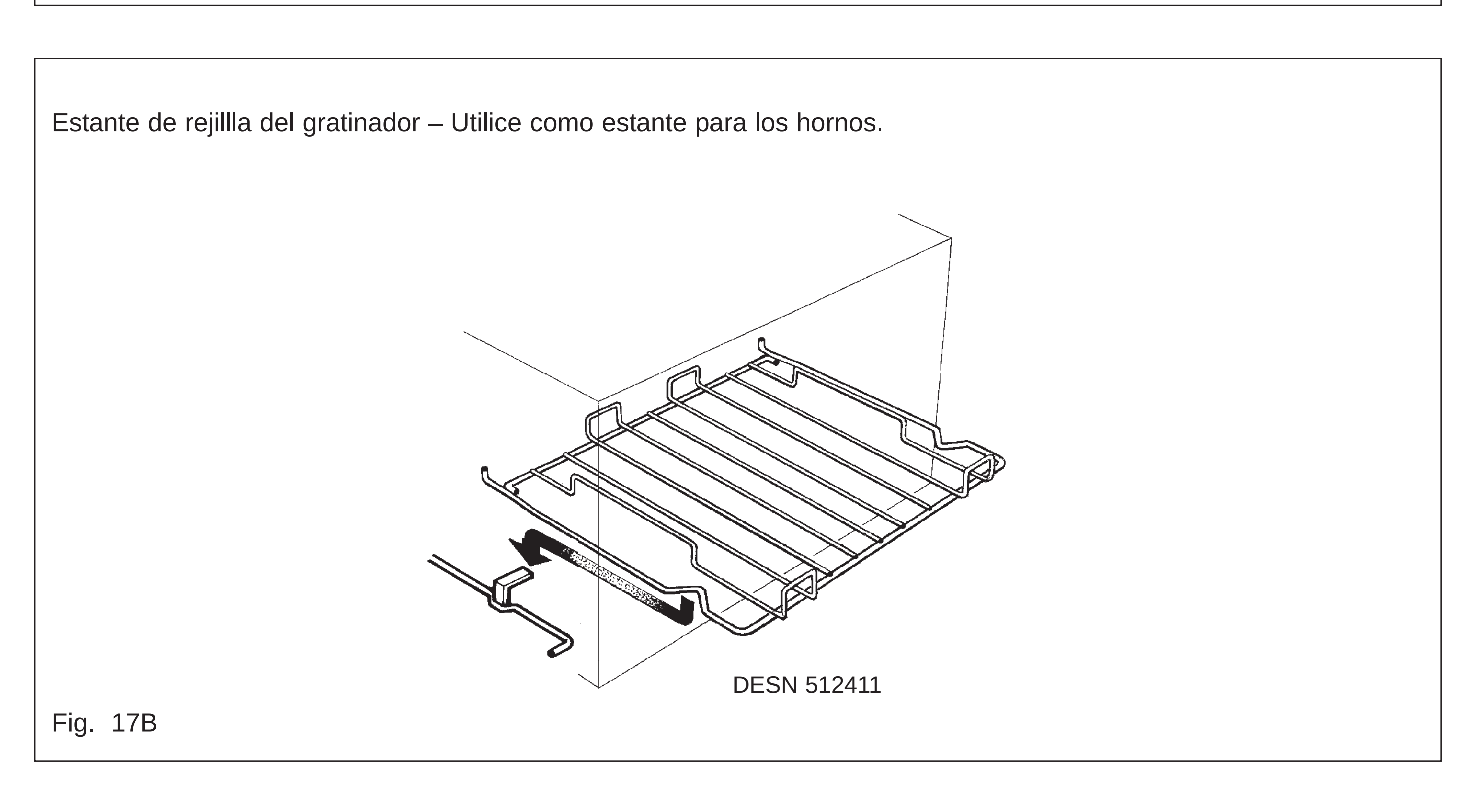


Fig. 17B

GUÍA PARA COCINAR EN LOS HORNOS



Consejos de cocina

- Las posiciones de los estantes de rejilla se cuentan de abajo a arriba.
- Ponga las fuentes en el centro del estante.
- Si utiliza el horno asistido por ventilador, baje la temperatura que utilizaría con un horno convencional de 10ºC a 20ºC y, en algunos casos, reduzca el tiempo de cocción 10 minutos por hora .
- Es importante comprobar que los alimentos estén bien calientes antes de servirlos.
- Puede modificar la temperatura y los tiempos de cocción para adaptarlos a sus propios gustos.

Horno convencional

- El horno superior es un horno convencional, lo que significa que los elementos calefactores están a los lados del compartimiento del horno. El horno está ligeramente más caliente en la parte alta que en la parte baja.
- Las tablas de cocción se ofrecen a modo de referencia general, pero los tiempos y las temperaturas pueden variar según la receta.
- Los tiempos de las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizados a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la forma de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- Las piezas de carne para asar congeladas deben descongelarse por completo antes de meterlas en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos más tiempo.
- El pavo o el pollo están a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, siga cociéndolos comprobando cada 15 minutos.
- Los cuatro estantes de rejilla están numerados de abajo a arriba. Use la bandeja contorneada para cocer piezas grandes de carne y aves.
- El estante del gratinador, que tiene topes de posición para la bandeja del gratinador, puede usarse como un estante convencional. Tenga cuidado al poner y quitar utensilios dentro de estos topes.

ALIMENTO	TEMP. ºC	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO Y COMENTARIOS
PESCADO			
Pescado entero ej. truchas, caballa	190	2 ó 3	25-30 mins, según el tamaño
Filetes	190	2 ó 3	20-25 mins, según el grosor
Pescado frito en el horno	210 - 220	3 ó 4	25 mins, según las instrucciones del paquete
Salmón (2.7 kgs)	160 - 170	1 ó 2	15-18 min por cada 450 g
Carne y aves			
Vaca	180 - 190	1 ó 2	30 mins por cada 450 g + 30 minutos más (de poco hecha a al punto)
Cordero	180 - 190	1 ó 2	25 mins por cada 450g + 25 mins más
Cerdo	180 - 190	1 ó 2	30 – 35 mins por cada 450 g + 35 mins más
Pollo	190 - 200	1 ó 2	20 - 25 mins por cada 450g + 20 mins más
Pavo	180 - 190	1	15 – 18 mins por cada 450 g + 15 mins más
Pato y ganso	190 - 200	1	25 mins por cada 450 g + 25 mins más
Cazuela	150 - 160	1 ó 2	1 $^{1}/_{2}$ - 3 horas según la receta
Postres			
Arroz con leche	160	1 ó 2	2 horas
Natillas	150	2 ó 3	35 mins - 1 hora
Bizcocho	190	2 ó 3	45 mins – 1 hora si se le añade fruta fresca
Postre de frutas con costra	190 - 200	2 ó 3	45 mins – 1 hora

ALIMENTO	TEMP. ºC	POSICIÓN DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO Y COMENTARIOS
Capa superior de merengue	140 - 150	1 ó 2	45 min
Merengues	100 - 110	2	3 – 4 horas. Deles la vuelta a los merengues en cuanto estén duros.
Mezclas con levadura			
Pan – barras	220 - 230	1	30 - 45 min
Pan – bollitos	220 - 230	2 ó 3	15 - 20 min
Napolitanas etc	190	1 ó 2	25 - 35 min
Tartas, empanadas galletas y bollos			
Pasteles	190	2	20 - 25 min
Tarta de bizcocho relleno	180	2	25 - 30 min
Brazo de gitano	220	3	7 - 10 min
Bizcocho sin mantequilla (180mm)	190	2	20 min
Bollos	220	3	10 - 15 min
Bizcocho de Madeira	180	2 ó 3	1 hora – Ponga un trozo de cáscara de limón pasados 20 mins
Tarta de frutas	150	1	2 – 2 $^{1}/_{2}$ horas
Tarta inglesa de Navidad	140 - 150	1	4 – 4 $^{1}/_{2}$ horas
Pan de jengibre	150 - 160	2 ó 3	1 – 1 $^{1}/_{2}$ horas
Mantecada	150	2 ó 3	1$^{1}/_{4}$ – 1 $^{1}/_{2}$ horas
Galletas	170 - 180	3 ó 4	10 – 25 mins, según la receta
Tartaletas y pastas de té	180 - 190	1, 2 ó 3	30 mins – 1 $^{1}/_{2}$ horas, según la receta
Masa de empanadas	200	2 ó 3	Empanadas pequeñas: 20-25 mins según la receta Empanadas grandes: 45-50 mins según la receta
Empanadas dulces	190	2 ó 3	25 min
Hojaldre	220 - 230	2 ó 3	25 – 30 mins según la receta
Profiteroles	200	2 ó 3	25 – 35 min
Varios			
Pudding de Yorkshire – grande	220	2	50 mins
Pudding de Yorkshire – porciones individuales	220	3	20 - 25 min
Soufflés	190	1	35 - 45 min

Horno Asistido por ventilador

- El horno inferior es un horno asistido por un ventilador y hay cuatro posiciones de estante de rejilla. Se hace circular el aire para crear una temperatura uniforme en todo el horno. En la mayor parte de los casos, esto significa que los alimentos requieren unas temperaturas inferiores, de aproximadamente 10 a 20º C menos, cuando se cocinan en este horno.
- Las tablas de cocción las ofrecemos a modo de guía de referencia, pero los tiempos y las temperaturas pueden variar según la receta.
- Las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizadas a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la forma de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- Las piezas de carne para asar congeladas deben descongelarse por completo antes de meterlas en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos más tiempo.
- El pavo o el pollo están a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, siga cociéndolos comprobando cada 15 minutos, hasta que los jugos salgan de color claro.

ALIMENTO	TEMP. ºC	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO Y COMENTARIOS
Pescado		
Pescado entero ej. trucha, caballa	170	25-30 mins, según el tamaño
Rodajas	170	20 – 25 mins, según el grosor
Pescado frito en el horno	170	25 mins, según las instrucciones del paquete
Salmón (2,7 kgs)	140 - 150	15-18 min por cada 450 g
Carne y aves		
Vaca	170 - 180	30 mins por cada 450 g + 30 minutos más (de poco hecha a al punto)
Cordero	170 - 180	25 mins por cada 450 g + 25 mins más
Cerdo	170 - 180	30 – 35 mins por cada 450g + 35 mins más
Pollo	170 - 180	20 – 25 mins por cada 450g + 20 mins más
Pavo	150 - 160	15 – 18 mins por cada 450 g + 15 mins más
Pato y ganso	170 - 180	25 mins por cada 450 g + 25 mins más
Cazuela	130 - 140	1 1/2 - 3 horas según la receta
Postres		
Arroz con leche	140	2 horas
Natillas	140	35 mins
Bizcocho	160	45 mins - 1 hora si ne le añande fruta fresca
Postre de frutas con costra	170 - 180	45 mins - 1 hora

ALIMENTO	TEMP. ºC	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO Y COMENTARIOS
Capa superior de merengue	130	45 mins
Merengues	80 - 90	3 – 4 horas. Deles la vuelta a los merengues en cuanto estén duros
Mezclas con levadura		
Pan – barras	200 - 210	30 – 45 min
Pan – bollitos	200 - 210	15 – 20 min
Napolitanas etc	180	25 - 35 min
Tartas, empanadas, galletas y bollos		
Pasteles	170 - 180	20 – 25 min
Tarta de bizcocho relleno	160 - 170	25 - 30 min
Brazo de gitano	200 - 210	7 - 10 min
Bizcocho sin mantequilla (180mm)	170	20 min
Bollos	200 - 210	10 - 15 min
Bizcocho de Madeira	160	1 hora – Ponga un trozo de cáscara de limón pasados 20 mins
Tarta de frutas	130	2 - 2 1/2 horas
Tarta inglesa de Navidad	130	4 - 4 1/2 horas
Pan de jengibre	130 - 140	1 - 1 1/2 horas
Mantecada	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 horas
Galletas	130 - 180	15 - 25 min, según la receta
Tartaletas y pastas de té	160 - 170	30 mins – 1 1/2 horas, según la receta
Masa para empanadas	190	Empanadas pequeñas: 20-25 mins según la receta Empanadas grandes: 45-50 mins según la receta
Empanadas dulces	180	25 min
Hojaldre	210	8 - 10 min, según la receta
Profiteroles	190 - 200	25 - 35 min
Varios		
Pudding de Yorkshire – grande	200	45 min
Pudding de Yorkshire – porciones individuales	200	20 - 25 min
Soufflés	170 - 180	45 min

CONTROL AUTOMÁTICO DE LA COCCIÓN

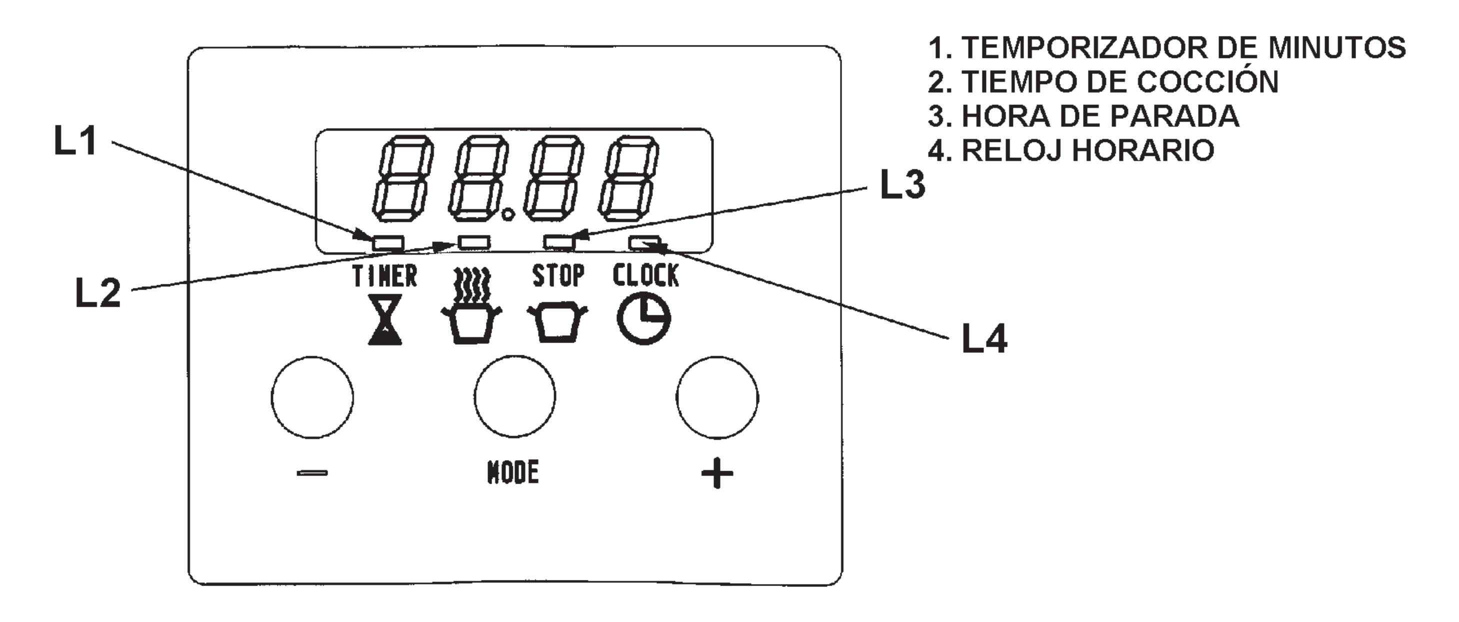


Fig. 18 DESN 513855

Este control incluye un temporizador de minutos, un reloj horario, así como un control automático de cocción.

Hay tres botones para actuar sobre el temporizador.

Los botones se usan con este fin:



Usando estos botones se pueden seleccionar las funciones siguientes:

- Temporizador de minutos
- Tiempo de cocción automática
- Fin del tiempo de cocción automática
- Reloj horario

Cada vez que se pulsa el botón **MODO**, se enciende un pequeño indicador LED para mostrar la función que se ha elegido.

El valor de cada función puede ajustarse usando los botones más **+** o menos **–**.

CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO

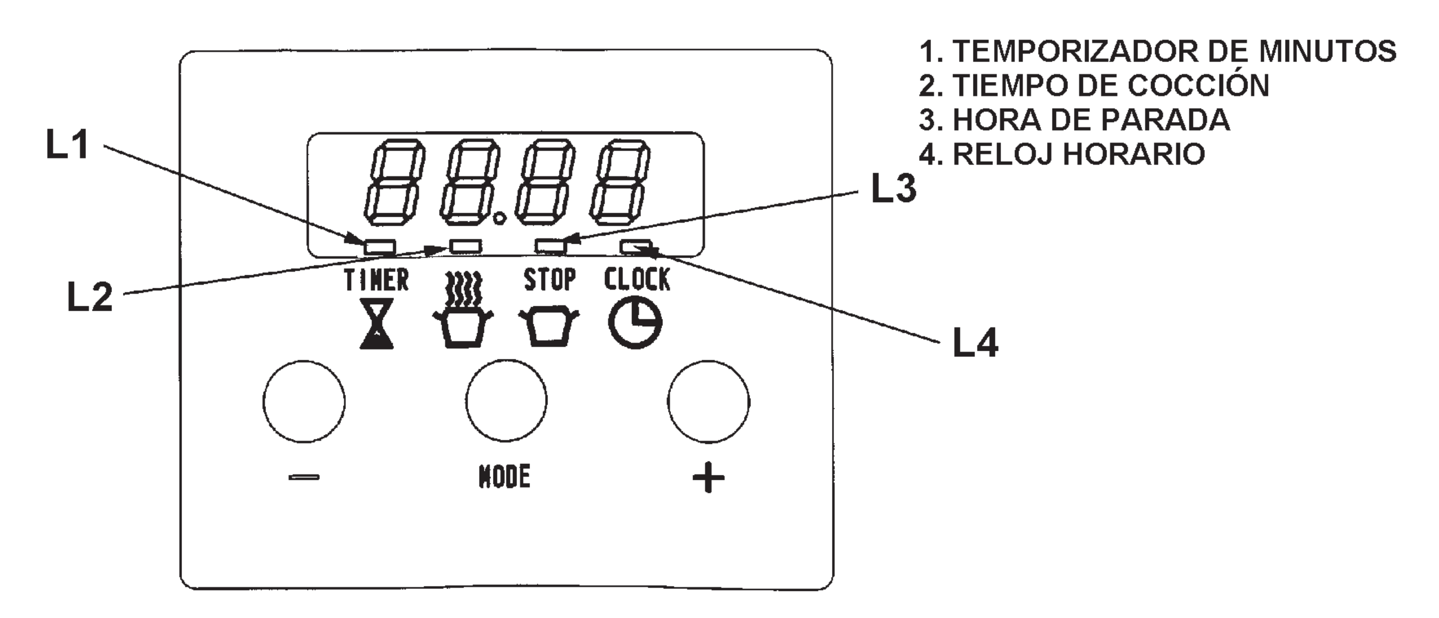


Fig. 19 DESN 513855

Se puede utilizar para configurar un programa de cocción automática **sólo en el horno asistido por ventilador.** Enciende y apaga el horno en los períodos de tiempo predeterminados.

La duración máxima del programa de cocción que se puede programar es de 23 horas 59 minutos, p.ej. tiempo de retardo + tiempo de cocción = 23 horas 59 minutos máximo.

Antes de configurar el programa asegúrese de que el reloj tenga la hora del día correcta y de tener a mano la información siguiente :

- Tiempo necesario para cocinar los alimentos.
- Hora en la que han de estar cocinados los alimentos.
- El ajuste necesario del mando del horno.

CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Se puede pulsar cualquiera de los botones STOP TIME (STOP) o tiempo de cocción ( ) primero. Cada ajuste permanecerá en el display 5 segundos antes de que se vuelva a ver la hora del día.

Ejemplo :

Los alimentos necesitan 2 horas y 30 minutos a 140ºC y han de estar listos a las 18.00.

1. Coloque los alimentos en el estante correcto del horno.
2. Compruebe que el reloj muestra la hora del día correcta.
3. Pulse repetidamente el botón **MODO** hasta que el LED indicador 2 centellee y entonces pulse los botones más **+** o menos **–** hasta que se vea 2 horas 30 minutos. Transcurridos 5 segundos, el LED indicador dejará de centellear.
4. Pulse repetidamente el botón **MODO** hasta que el LED indicador 3 centellee y entonces pulse los botones más **+** o menos hasta que se vea 18.00 horas. Transcurridos 5 segundos, el LED indicador dejará de centellear.
5. Ajuste la temperatura de control del horno a 140ºC.
6. La hora permanecerá indicada durante todo el programa de cocción.
7. Cuando la cocción haya finalizado, sonará un pitido durante 2 minutos, salvo si se cancela manualmente.
8. Para parar manualmente el pitido, pulse cualquier botón.
9. Ponga de nuevo el mando de control del horno en la posición ‘OFF’.
   Se pueden cambiar los programas en cualquier momento pulsando los botones apropiados y los botones más **+** y menos **–**, tal como se ha descrito.

NOTA: No es posible cambiar/ajustar la hora del día mientras se está ejecutando un programa automático.

AJUSTAR SÓLO LA HORA DE PARADA

1. Coloque los alimentos en el estante correcto del horno.
2. Pulse repetidamente el botón **MODO** hasta que el LED indicador 3 centellee y entonces pulse el botón más **+** o menos **–** hasta que aparezca en el display el tiempo de cocción. Transcurridos 5 segundos, el LED dejará de centellear.
3. Ajuste el control de la temperatura del horno. La cocción empezará inmediatamente.
4. Al final del tiempo de cocción sonará un pitido durante 2 minutos, si no se cancela manualmente. Se puede cancelar pulsando cualquiera de los botones.
5. Vuelva a poner el mando del control del horno en la posición 'OFF'.

Para cancelar cualquier programa automático, pulse el botón **MODO** y después el botón menos **–** hasta que el visor marque la hora del día. Sonará una señal.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE MINUTOS

El temporizador de minutos se puede ajustar en períodos de tiempo de entre 1 minuto y 23,59 horas.

1. Pulse el botón **MODO** repetidamente hasta que el LED indicador 1 centellee sobre el signo [⌛]. Ajuste el tiempo requerido usando los botones más **+** o menos **–** (NOTA: El LED indicador 1 desaparecerá si no se pulsan los botones más **+** y menos **–** en un plazo de 5 segundos. En este caso tendrá que repetirse el ajuste).

2. El tiempo fijado permanecerá en el display. El LED indicador permanecerá estable y se iniciará la cuenta atrás del tiempo.

3. Al final del tiempo fijado se oirá un pitido (2 pitidos cada 2 segundos) que continuará sonando durante 2 minutos si no se cancela.

4. Pulse cualquier botón para detener el pitido. El LED indicador se apagará.

El temporizador de minutos puede utilizarse en cualquier momento, incluso si se ha fijado un programa automático de cocción.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA COCINA

- **DESCONECTE siempre de la red antes de limpiar**
- Al limpiar, use la menor cantidad de agua posible.
- No use "SOLUCIONES LIMPIADORAS CÁUSTICAS"
- **No use un limpiador a vapor para limpiar esta cocina.**
- Si se derrama leche, zumo de fruta o cualquier otra cosa que contenga ácido sobre la AGA, limpela de forma inmediata.
- Limpie también cualquier mancha de condensación que haya en la placa frontal alrededor de las puertas de los hornos, ya que de no hacerlo así el asmalte vitrificado puede quedar decolorado de forma permanente.
- Limpie las salpicaduras en cuanto se produzcan, y traslade las cacerolas a otro quemador para continuar la cocción.
- **NOTA: TENGA CUIDADO DE NO DAÑAR LOS BULBOS DE LOS TERMOSTATOS NI LOS ELECTRODOS DE IGNICIÓN DE LA PLACA DE HORNILLOS CUANDO LIMPIE EL HORNO.**
- Después de la limpieza, cerciórese de que todas las piezas estén secas.
- Al reponer las tapas y los cabezales de los quemadores, asegúrese de que están bien colocados (see Figs. 14-16).
- **LAS PIEZAS SIGUIENTES NO SON A PRUEBA DE LAVAVAJILLAS:**
  Cabezales de quemador de aluminio (LIT, LAT, LDD).

LA COCINA NO PUEDE TRASLADARSE UNA VEZ INSTALADA.

NO INTENTE MOVER LA COCINA TIRANDO DEL PASAMANOS O DE LAS PUERTAS.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA COCINA

PIEZA Y ACABADO	MÉTODO DE LIMPIEZA:
Esmalte vítreo Sólo las bases del horno superior y del horno asistido por ventilador Placa de hornillos Panel de control Soportes para cacerolas Fuente grande para asados Bandeja de gratinar Revestimientos de las puertas Parte delantera de la cocina Puertas	Limpie con un trapo húmedo y agua caliente con jabón. Las manchas más difíciles se pueden quitar con productos de limpieza suaves en crema, pasta o líquidos, o frotando con mucho cuidado con un estropajo de acero muy mojado y con mucho jabón, p. ej. Brillo. Los soportes para cacerolas, la fuente grande para asados y la bandeja de hornear repostería se pueden meter de forma **OCASIONAL** en el lavavajillas.
Revestimiento de protección contra altas temperaturas Palomilla del pasamanos Zócalo Paneles laterales	Limpie con un trapo húmedo y agua caliente con jabón. **IMPORTANTE :** **NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS**
Vidrio Cubierta de los elementos del gratinador Conjunto antisalpicaduras Panel del temporizador	El mismo que el explicado anteriormente para la limpieza del esmalte. Frote con un trapo limpio y seco o con papel de cocina.
Acero inoxidable Agarraderas de las puertas Pasamanos	Utilice agua caliente con jabón o un producto de limpieza registrado para acero inoxidable o cromo.
Piezas cromadas Estantes del horno asistido por ventilador Soportes de los estantes Mango de la bandeja del gratinador Rejilla para la bandeja del gratinador	Frote con un trapo húmedo y agua con jabón. Puede utilizar un estropajo de acero muy suave, muy mojado y con mucho jabón, p.ej. Brillo, o un producto para la limpieza de acero inoxidable.
Plástico Mango de la bandeja del gratinador Mandos de control Controles del temporizador Lámparas de neón	Frote con un trapo húmedo y agua caliente con jabón. Las manchas difíciles se pueden eliminar con una crema de limpieza aplicada con cuidado.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA COCINA

PIEZA Y ACABADO	MÉTODO DE LIMPIEZA :
Esmalte autolimpiable Horno asistido por ventilador, Horno convencional, Horno de cocción lenta : paneles laterales, techo y panel trasero. Gratinador : paneles laterales y panel trasero.	Este esmalte especial tiene una acción de limpieza continua que funciona mejor si se sigue un patrón de bajas y altas temperaturas de cocción. Si se utiliza un patrón de asado a baja temperatura, se puede evitar un exceso de salpicaduras. Si se produce alguna mancha excesiva, limpie inmediatamente la zona con agua caliente y detergente, usando un estropajo de nilón. Para las manchas difíciles, el horno se ha de encender a una temperatura de 210ºC durante 2 horas. **NO UTILICE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE PUEDA OBSTRUIR LOS POROS DE ESTE REVESTIMIENTO ESPECIAL COMO, POR EJEMPLO, PASTAS Y POLVOS, ESPONJAS CON JABÓN INCORPORADO, ESTROPAJOS DE ACERO, ESPRAYS, LIMPIADORES DE HORNOS, SOLUCIONES CÁUSTICAS, RASPADORES/CUCHILLOS DE METAL Y QUE PUDIERAN IMPEDIR LA ACCIÓN DE LIMPIEZA.**
Aluminio Repartidores de llama del quemador de la placa de hornillos	El mismo que para limpiar el esmalte. **No lo ponga en el lavavajillas.** **NOTA:** Hay que tener cuidado para evitar que materiales de limpieza, agua o suciedad entren y bloqueen los cabezales de los quemadores, las aberturas y especialmente el conducto de gas. Retire cualquier bloqueo con una aguja fina o un cepillo de nylon.



MANTENIMIENTO

RECUERDE, cuando sustituya una pieza de esta cocina, utilice solamente repuestos que esté seguro que son conformes a las especificaciones de seguridad y rendimiento que nosotros exigimos. No use piezas reacondicionadas o imitaciones que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

MANTENIMIENTO

- En caso de que su cocina necesite mantenimiento, póngase en contacto con AGA Service o con su distribuidor/almacenista autorizado.
- Sólo puede dispensar mantenimiento a su cocina un técnico cualificado procedente de un distribuidor o almacenista autorizado.
- No altere ni modifique la cocina.
- Sólo deberán montarse los recambios especificados por el fabricante.

ADVERTENCIA: AL DISPENSAR MANTENIMIENTO O SUSTITUIR COMPONENTES QUE TRANSPORTAN GAS, DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN DE GAS A LA COCINA Y DESPUÉS DE TERMINAR, COMPROBAR LA ESTANQUEIDAD DEL GAS.

ADVERTENCIA: AL DISPENSAR MANTENIMIENTO O SUSTITUIR COMPONENTES, DESCONECTE LA COCINA DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO Y ANTES DE VOLVER A CONECTARLA, VERIFIQUE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO.

A. PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Retirar los soportes para cacerolas y las tapas de los quemadores (Véase Fig.20).
3. Retirar los tornillos que fijan el quemador (10) y las tuercas que fijan la placa de hornillos (4).
4. Levantar los aros de fijación de los quemadores (4).
5. Levantar las piezas fundidas de la placa de hornillos en el siguiente orden: lado derecho y lado izquierdo. (Véase Fig.21).
   NOTA: Cada pieza fundida de la placa de hornillos tiene un cable de tierra. El cable debe desconectarse antes de retirar completamente las piezas fundidas de la placa de hornillos (véase Fig.22).
6. Volver a montar en orden inverso.

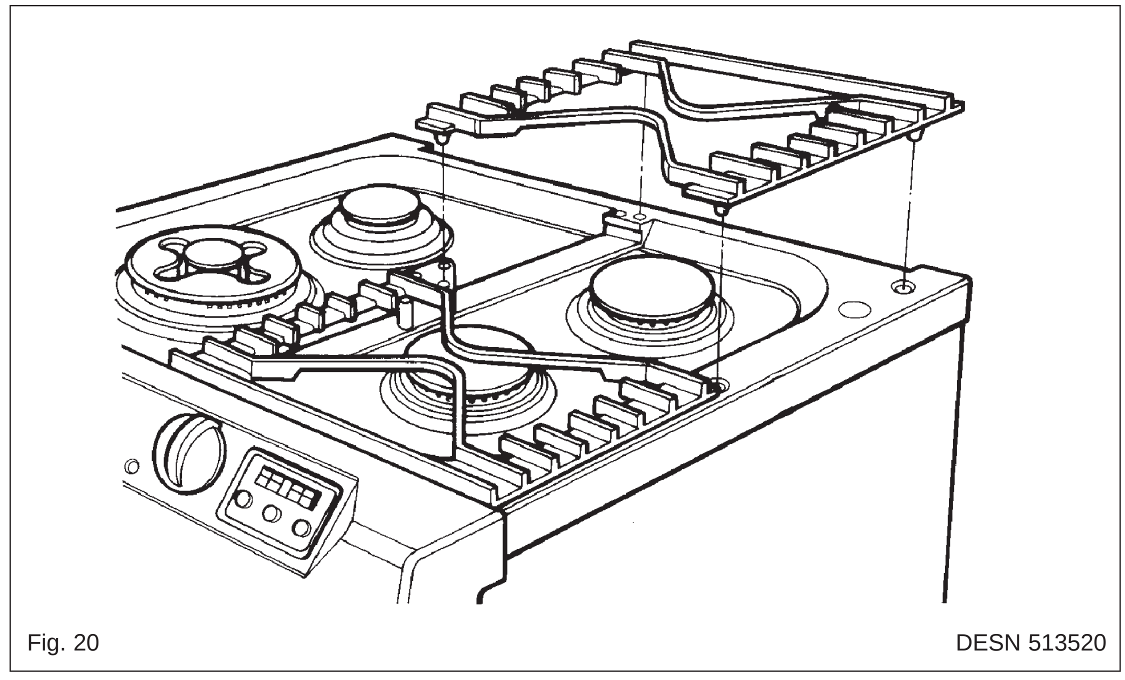


Fig. 20 DESN 513520

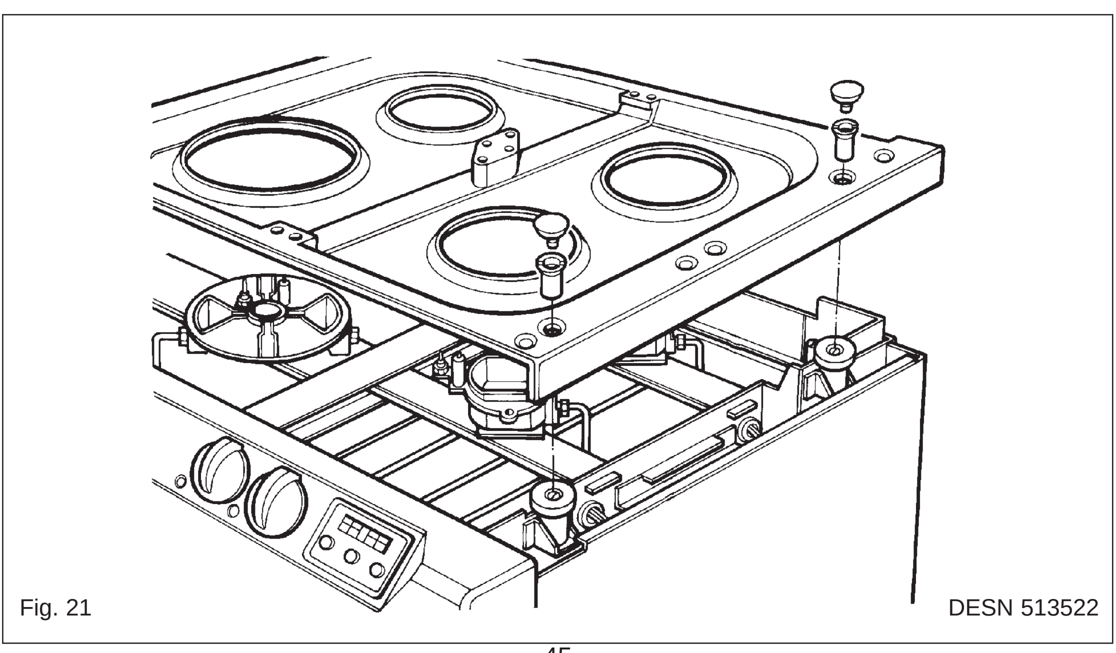


Fig. 21 DESN 513522

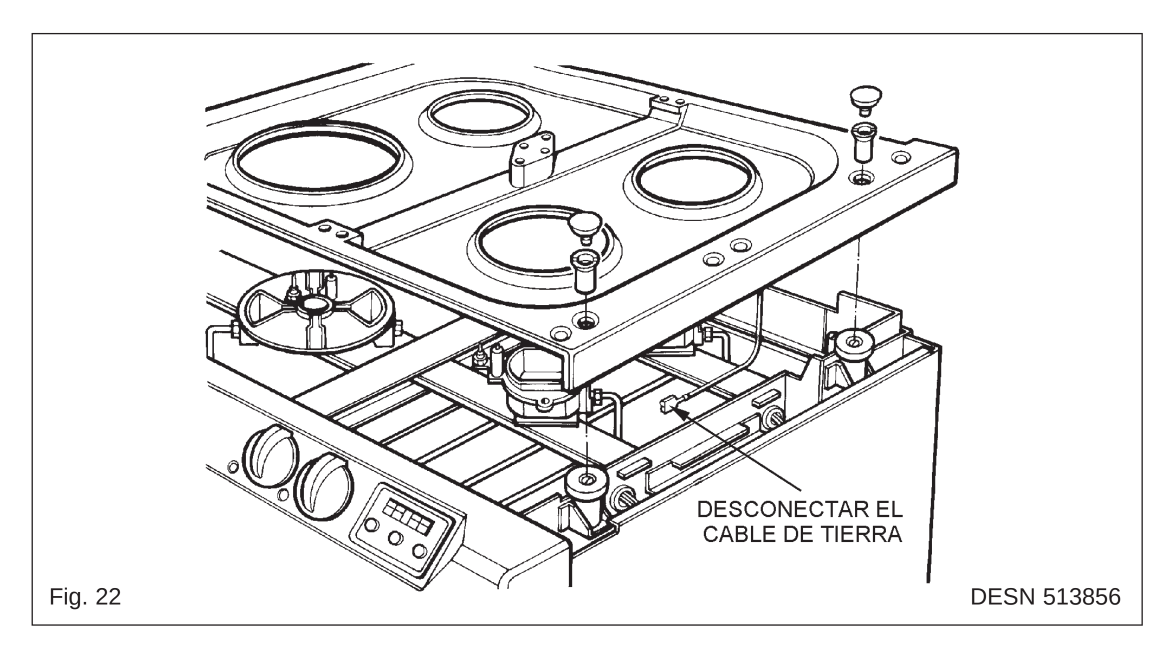


Fig. 22 DESN 513856

B. PARA RETIRAR LOS PANELES LATERALES

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Bajar la cocina sobre los rodillos, girando a tope en sentido antihorario los pies ajustables. **NOTA**: Puede ser necesario desconectar el tubo flexible del gas para permitir extraer la cocina de las demás unidades.
3. Hacer rodar ligeramente la cocina hacia delante, soltar la cadena de seguridad y desconectar el tubo flexible.
4. Retirar los tornillos de fijación traseros (6) y deslizar el panel lateral hacia atrás y hacia afuera.
5. Volver a montar en orden inverso.

C. PARA RETIRAR LA PIEZA FUNDIDA DEL PANEL DELANTERO

1. Desconectar de la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Sacar tirando los mandos de control.
4. Retirar los tornillos de fijación del panel de control (4) (véase Fig.23). Al retirar los tornillos, sujetar la pieza fundida.
   NOTA: Al retirar la pieza fundida, los cables de los neones indicadores y del temporizador deben desconectarse del panel delantero. Para desconectar los neones, sostener los cables por donde entran en el neón, girarlos y tirar. Esto desacoplará el conjunto del neón. Para desconectar el temporizador, sacar los cables de los terminales, teniendo cuidado de identificar las conexiones. Tener cuidado, al reponer la pieza fundida del panel delantero, de colocar correctamente los neones y los conductores.

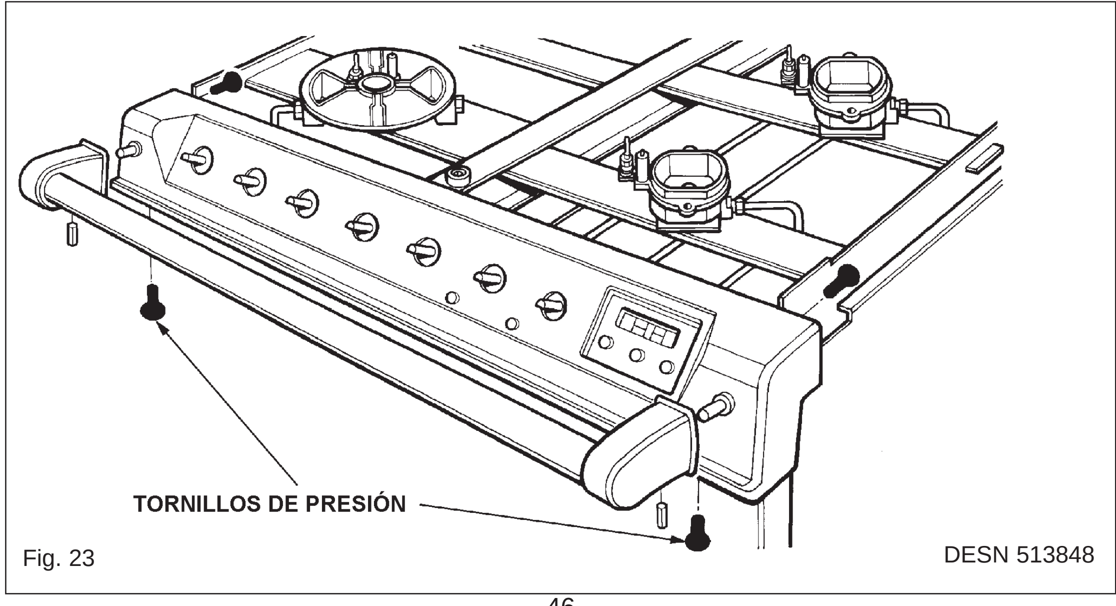


Fig. 23 DESN 513848

D. PARA RETIRAR EL PASAMANOS (VÉASE FIG.24)

1. Aflojar los 2 tornillos de presión, uno en cada extremo del pasamanos (véase Fig.24), usando una llave de vaso de 2 1/2mm.
2. Deslizar el pasamanos hacia delante, fuera de los espárragos de posición.

E. PARA RETIRAR EL TEMPORIZADOR

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Proceder como en «PARA RETIRAR LAS PIEZAS FUNDIDAS DEL PANEL DELANTERO».
4. Después de retirar la pieza fundida del panel delantero, retirar los cuatro tornillos de fijación que sujetan el temporizador al interior de la pieza fundida del panel delantero. Ahora se puede sacar el conjunto del temporizador.
5. Presionar las lengüetas a los lados de la caja y deslizar el temporizador fuera del soporte de chapa metálica.
6. Volver a montar en orden inverso, asegurándose de que los mandos de control tienen holgura alrededor al montarlos en el panel de cristal del panel delantero.

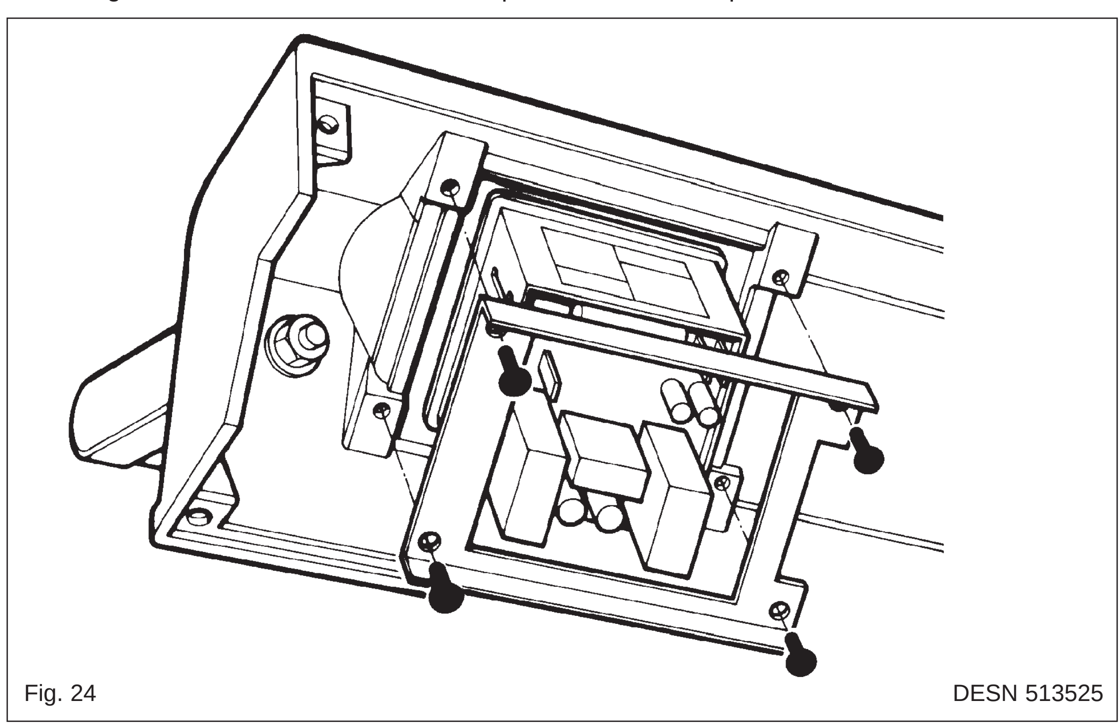


Fig. 24 DESN 513525

F. PARA RETIRAR LOS GRIFOS DE GAS/INTERRUPTORES DE IGNICIÓN

1. Desconectar la electricidad y el gas.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Proceder como en «PARA RETIRAR LA PIEZA FUNDIDA DEL PANEL DELANTERO».
4. Desconectar el tubo de alimentación al colector de gas (tuerca de 19mm). (Véase Fig. 25).
5. Desconectar todas las conexiones de gas a los grifos (5 tuercas – 13mm, 14mm y 19mm).
6. Retirar los tornillos (4) que fijan el colector de gas.
7. Desconectar el interruptor de ignición.
8. Levantar el conjunto del colector de gas completo sacándolo de la cocina.
9. Retirar el perno (1) y la abrazadera que fijan el grifo al colector de gas y sacar el grifo.
10. Volver a montar en orden inverso.

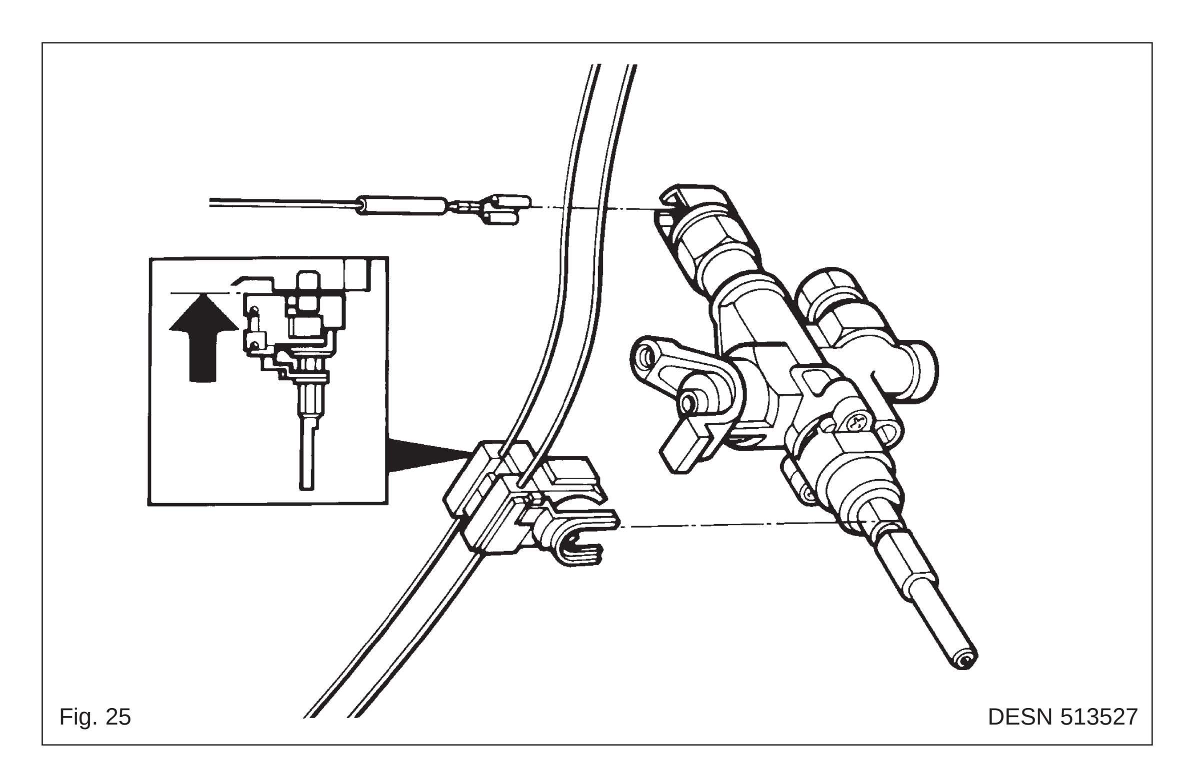


Fig. 25 DESN 513527

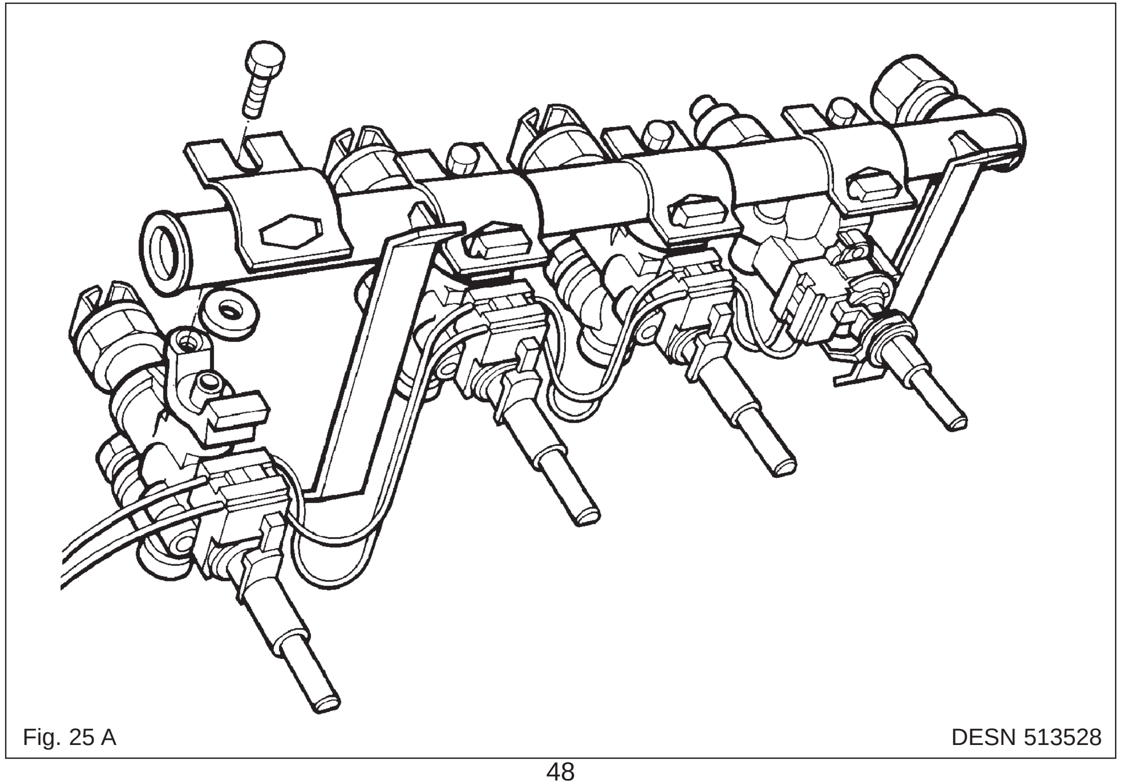


Fig. 25 A DESN 513528

G. PARA RETIRAR EL REGULADOR DEL GRATINADOR

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PIEZA FUNDIDA DEL PANEL DELANTERO ».
3. Retirar los dos tornillos que fijan el control a su panel de montaje.
4. Sacar el control y los cables, teniendo cuidado de no estirar los cables.
5. Desconectar los cables del control.
   NOTA: Tener cuidado de identificar los terminales.
6. Volver a montar en orden inverso.

H. PARA RETIRAR EL TERMOSTATO

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR EL REGULADOR DEL GRATINADOR ».
3. Retirar (7) los tornillos del panel trasero.
4. Retirar la ampolla del termostato y el capilar por la parte trasera de la cocina. Fijarse en
el recorrido correcto del capilar.
5. Volver a montar en orden inverso.

I. PARA RETIRAR EL GENERADOR DE CHISPAS

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Aflojar los tornillos de fijación del panel eléctrico (2). (Véase Fig.26).
4. Sacar los tornillos del panel vía las ranuras.
5. Sacar el panel de la cocina.
6. Desconectar los cables eléctricos al generador.
7. Desconectar los cables del electrodo.
8. Aflojar los dos tornillos que aseguran el generador al panel eléctrico y al bastidor de la cocina y sacar cuidadosamente el generador.
9. Volver a montar en orden inverso.

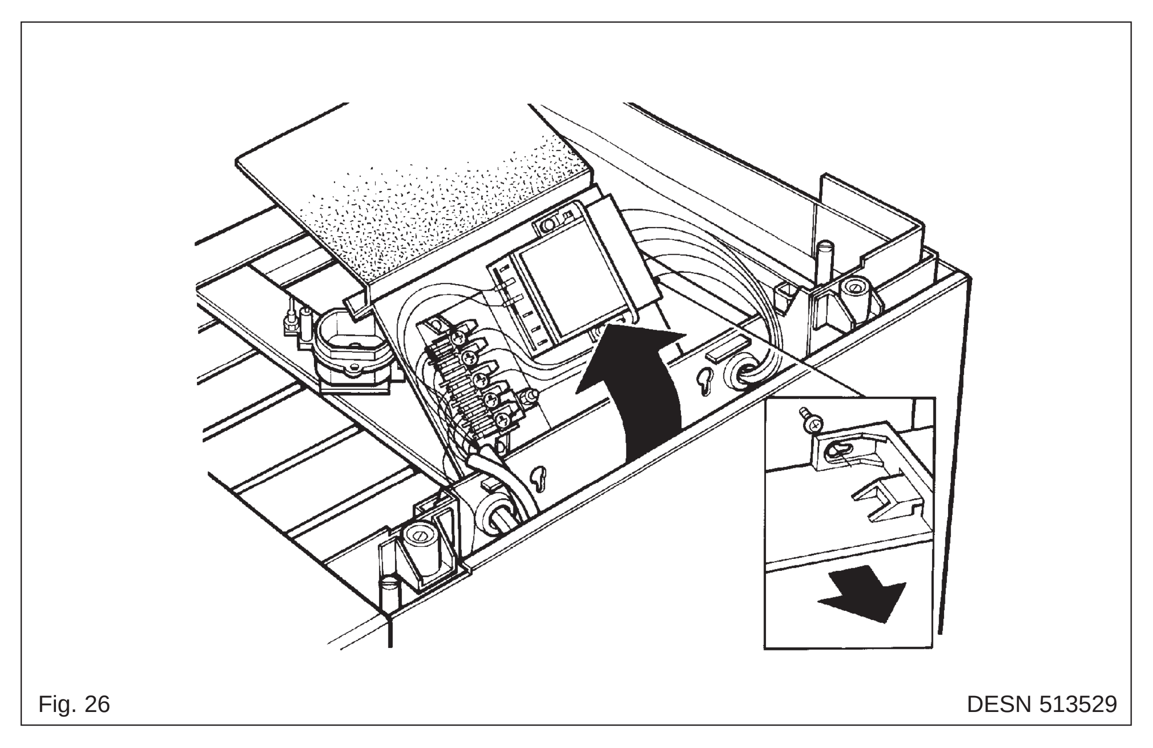


Fig. 26 DESN 513529

J. PARA RETIRAR LOS ELECTRODOS (QUEMADORES LIT, LDT, LDD)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Proceder como en « PARA RETIRAR EL GENERADOR DE CHISPAS ». Desconectar el cable del electrodo pertinente.
4. Quitar el clip que asegura el electrodo al quemador y sacar el cable y el electrodo. (Véase Fig.27).
5. Volver a montar en orden inverso.

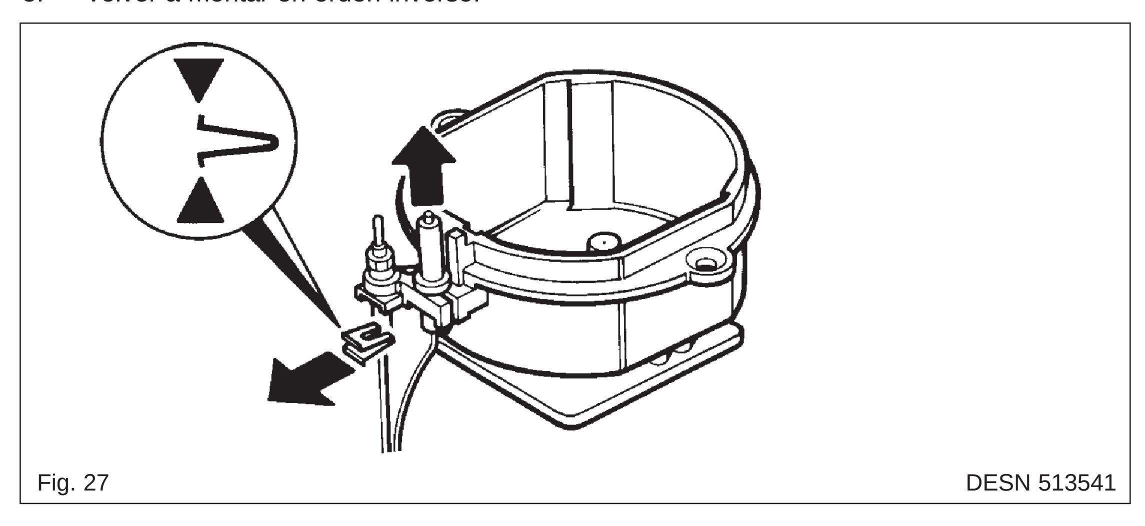


Fig. 27 DESN 513541

K. PARA RETIRAR EL ELECTRODO (QUEMADOR ID)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Proceder como en « PARA RETIRAR EL GENERADOR DE CHISPAS »
4. Desconectar el tubo del quemador del lado izquierdo (13mm) y el tubo del quemador interior (13mm) usando la llave especial.
5. Retirar el quemador y la placa de fijación del quemador destornillando los 4 tornillos que mantienen en su lugar la placa de montaje del quemador.
6. Dar la vuelta al quemador y quitar el clip que sujeta el electrodo. Sacar el electrodo por la aparte superior del quemador, comprobando el camino del cable.
7. Volver a montar en orden inverso, pasando el cable por el mismo camino.

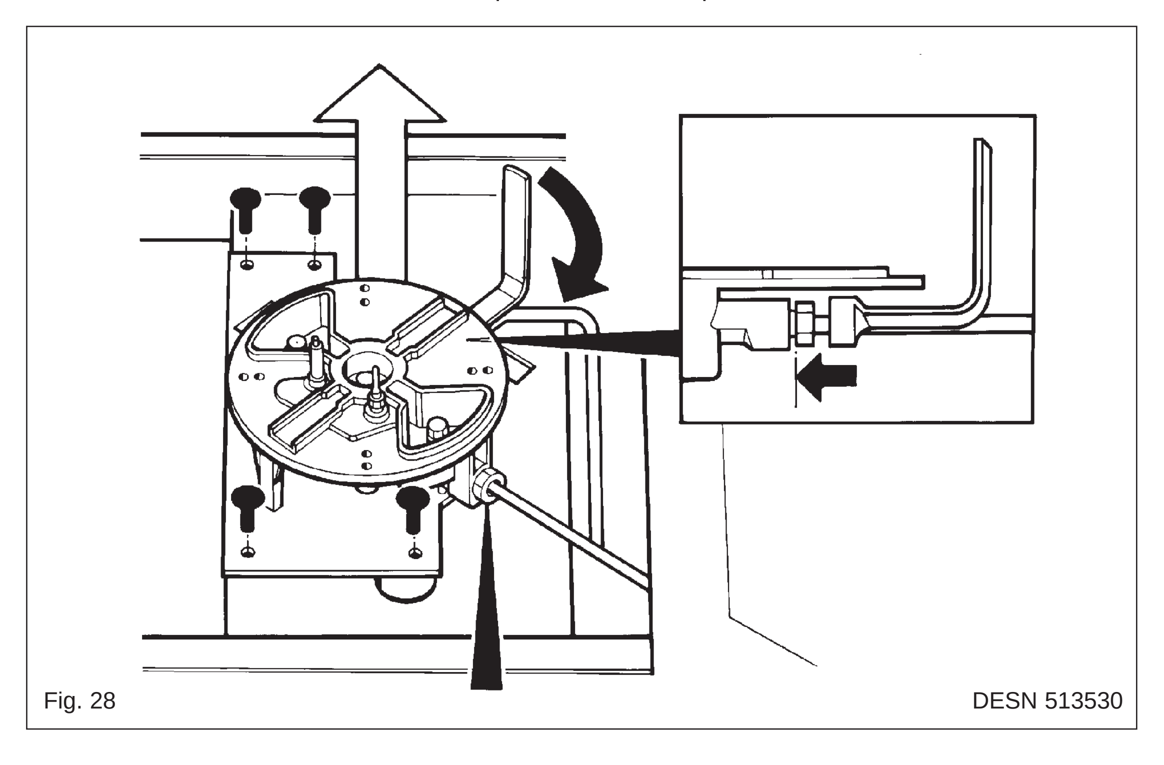


Fig. 28 DESN 513530

L. PARA RETIRAR EL TERMOPAR (QUEMADOR LID)

1. Desconectar la alimentación eléctrica
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS ».
3. Soltar la tuerca que fija el termopar en su sitio.
4. Empujar el termopar hacia abajo y sacarlo por la parte inferior del quemador.
5. Desconectar el otro extremo del cable del termopar de la válvula de gas. Es un conector de clavija que se empuja.
6. Volver a montar en orden inverso.

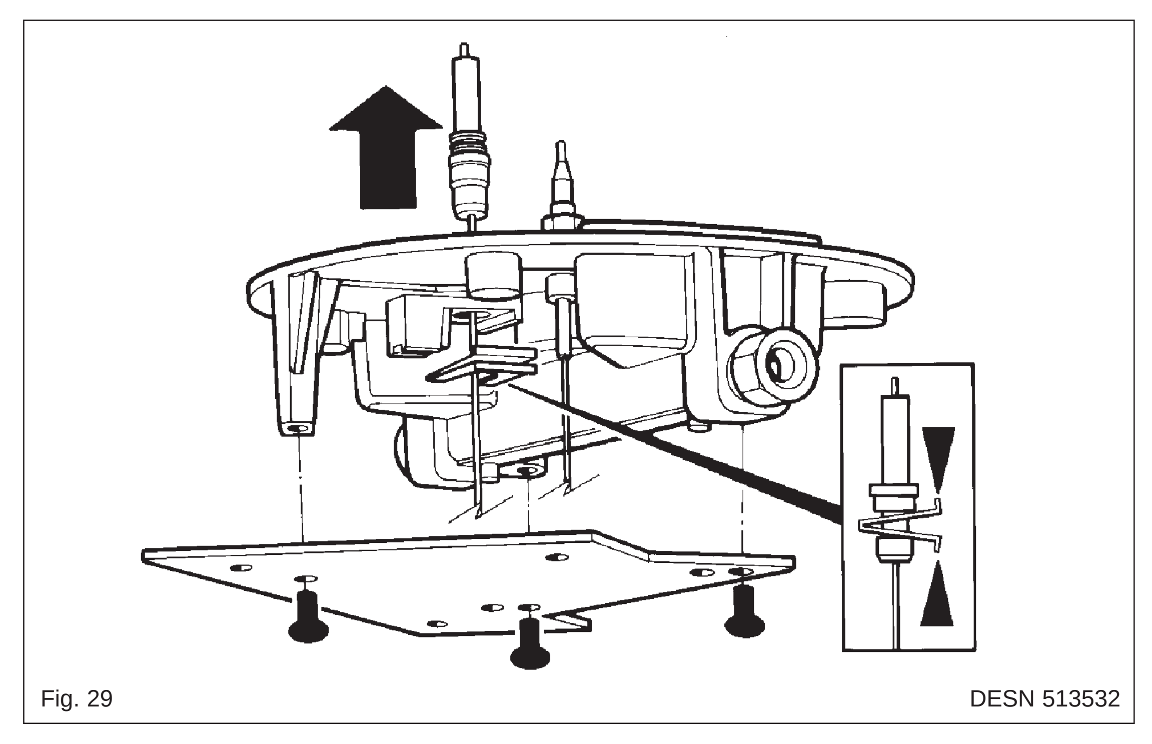


Fig. 29 DESN 513532

M. PARA RETIRAR EL TERMOPAR (QUEMADORES LIT, LDT, LDD)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS.
3. Soltar la tuerca que fija el termopar en su sitio.
4. Empujar el termopar hacia abajo y deslizarlo hacia un lado para sacarlo del quemador.
5. Desconectar el otro extremo del cable del termopar de la válvula de gas. Es un terminal eléctrico que se empuja.
6. Volver a montar en orden inverso.

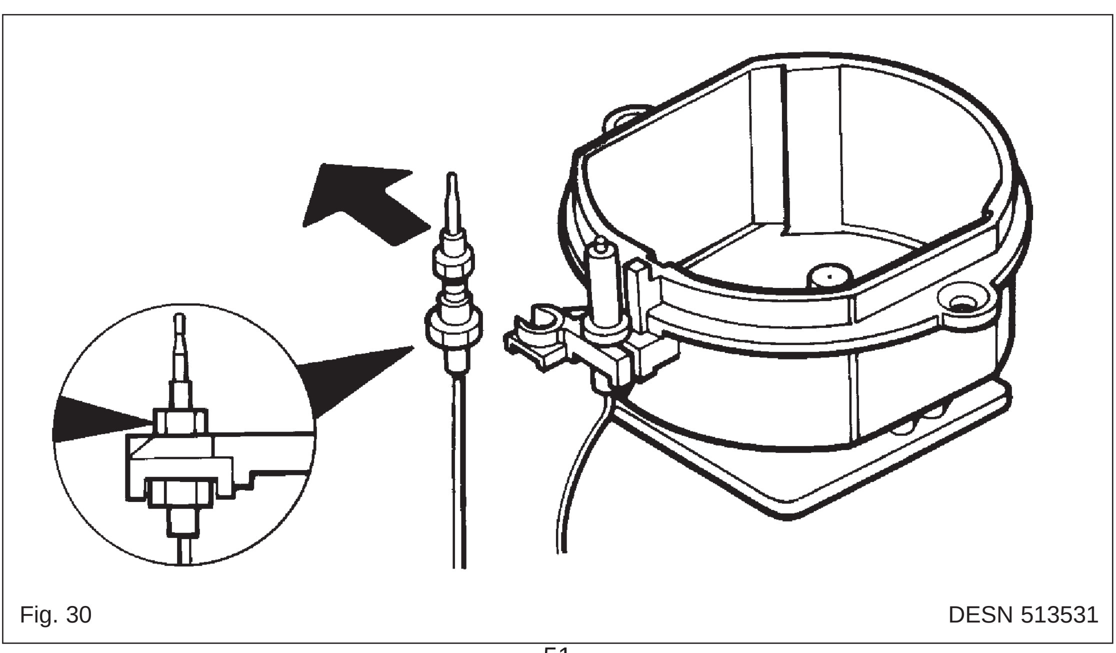


Fig. 30 DESN 513531

N. PARA RETIRAR LOS RECUBRIMIENTOS DEL HORNO Y DEL GRATINADOR – VÉASE FIG.31

1. Retirar las guías LI y LD (4 tornillos por guía).
2. Retirar las guías y los recubrimientos.

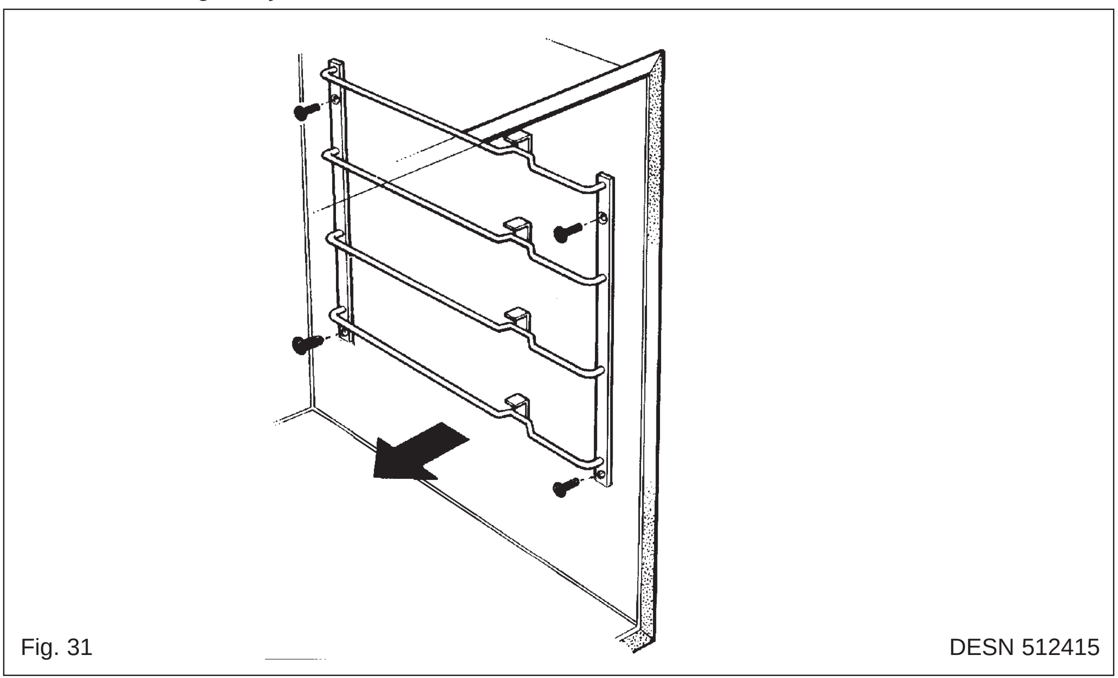


Fig. 31 DESN 512415

O. PARA RETIRAR LOS ELEMENTOS (HORNO SUPERIOR)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LOS RECUBRIMIENTOS DEL HORNO Y DEL GRATINADOR ».
3. Retirar los tornillos que fijan el elemento del horno (2) en la parte trasera del horno y flexionar los elementos para sacarlos de los soportes. Tirar hacia delante para dejar los terminales a la vista.
4. Retirar las conexiones, asegurándose de que no se caigan por la parte trasera de la cocina.
   NOTA: EL HORNO SUPERIOR tiene 2 elementos, uno detrás del recubrimiento de cada lado. Ambos se desmontan de la misma manera.
5. Volver a montar en orden inverso.

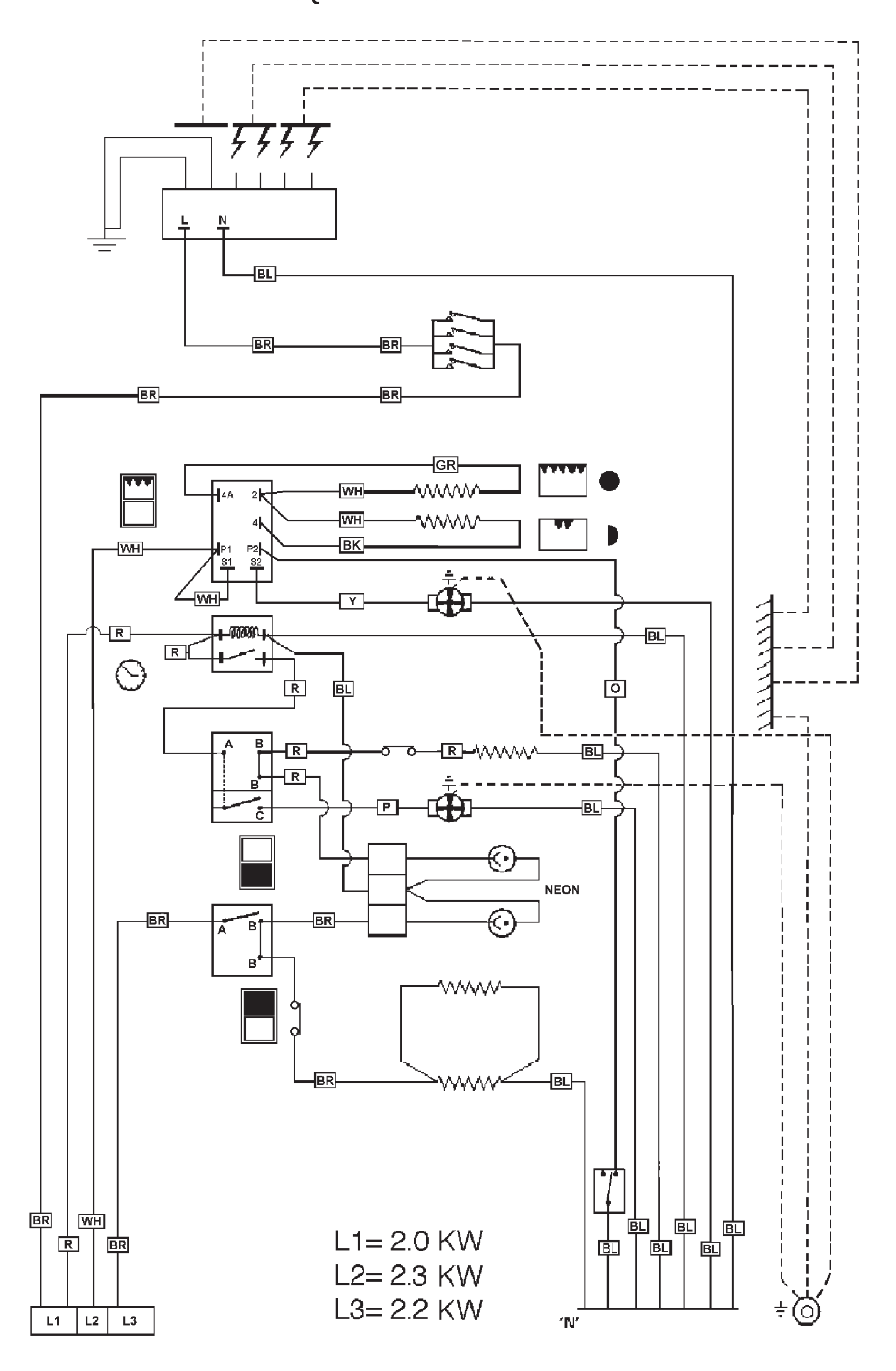
P. PARA RETIRAR EL ELEMENTO DEL HORNO CON VENTILADOR

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR LOS RECUBRIMIENTOS DEL HORNO ».
   NOTA: Sólo es necesario retirar un lado.
3. Retirar los tornillos (4) que fijan la cubierta del ventilador y sacar el panel.
4. Retirar cuidadosamente los 3 tornillos que fijan el elemento al bastidor y sacar el elemento con cuidado hasta que se pueda acceder a los terminales eléctricos.
5. Desconectar los terminales teniendo cuidado de que el cable no se caiga por detrás de la cocina.
6. Volver a montar en orden inverso.

Q. PARA RETIRAR EL VENTILADOR DEL HORNO

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en « PARA RETIRAR EL ELEMENTO DEL HORNO CON VENTILADOR».
3. Retirar los 4 tornillos de fijación que aseguran el conjunto del ventilador al bastidor.
4. Sacar el conjunto del ventilador lo suficiente para acceder a los terminales eléctricos del motor y desconectar los cables.
5. Retirar las aspas del ventilador.
   NOTA: Las tuercas que fijan las aspas del ventilador tienen rosca izquierda.
6. Retirar el motor de los tornillos de la placa de montaje.
7. Volver a montar en orden inverso.

ESQUEMA DE CABLEADO – AGA 4-2



COLOUR KEY - UK

BL - AZUL	WH - BLANCO
R - ROJO	BK - NEGRO
Y - AMARILLO	PK - ROSA
BR - MARRÓN	P - PÚRPURA
GR - GRIS	O - NARANJA

ADVERTENCIA: ANTES DE ALCANZAR LOS TERMINALES SE DEBEN DESCONECTAR TODOS LOS CIRCUITOS DE TOMA.

Para mayor asesoramiento o información,
póngase en contacto con su
distribuidor/almacenista local.

Dada la política de AGA de mejora continua de sus productos, la Empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y efectuar modificaciones en la cocina descrita e ilustrada en cualquier momento.



Fabricado por
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com